

Lo mejor de nosotros para su familia

THERMOMIX-31

La revolución en la cocina





THERMOMIX TM-31

"LA REVOLUCIÓN EN LA COCINA"

Les recordamos la posibilidad de asistir a las clases gratuitas de cocina con THERMOMIX.

Para más información, llame al Tfno.: 902 333 350 donde le atenderán sobre los cursos o cualquier otro tema de su interés.

LA REVOLUCIÓN EN LA COCINA
Dirección del proyecto y recetas: Mª Carmen Fernández
Colaboradoras: Tere Vides, Yolanda Romero, Pilar Remírez
Dirección Editorial: Ángel de Miguel
Dirección de Arte y Estilismo: Itos Vázquez
Diseño: Teresa Iniesta
Maquetación: Teresa Iniesta, Esther Mosteiro
Portada: Arte, S.L.
Fotografía: Fernando Ramajo

I.S.B.N.: 84-89414-36-X
Producida y editada por Simpei, S.L.
Guzmán el Bueno, 116 -28003 Madrid
Fotomecánica: Siglo Digital, S.L.
Impresión: Ingrafi, S.L.
D.L.: M-38436-2004

www.vorwerk.es - www.thermomix.es - www.varoma.es

CONTENIDO

Elena Arzak es, junto con su padre, Jefe de Cocina del Restaurante Arzak de San Sebastián. El restaurante tiene 3 estrellas Michelín, 9,5/10 en la Guía Gourmetour y 3 Soles en la Guía Campsa.

Elegida "Chef de L'avenir" (Chef del futuro) por la Academia Internacional de Gastronomía, ha pasado de ser una gran promesa a ser una firme realidad entre las primeras espadas de la culinaria actual.

Las nuevas tecnologías aplicadas a la cocina han contribuido de forma espectacular a facilitar las tareas de todos los que nos dedicamos a este noble arte, bien a nivel profesional o en nuestros hogares.

Thermomix ha sido y es en sus continuos avances, una incuestionable herramienta que ha permitido a cientos de miles de personas, atreverse a penetrar en los secretos de la cocina y mejorar sensiblemente la calidad y la variedad de las recetas que realizan.

Tanto para las personas que llevan años cocinando, como para las nuevas generaciones de amantes y profesionales de la cocina, entre las que me cuento, este nuevo Thermomix, con sus nuevas y mejores prestaciones, contribuirá a convertir las tareas de la cocina, a veces engorrosas y pesadas, en una labor fácil, rápida y descansada.

En este libro encontrará, además de toda la información necesaria para manejar correctamente su Thermomix, una selección de magníficas recetas que le permitirán llevar a cabo los mejores menús imaginables para su familia, sus amigos o sus clientes.

Elena Arzak



Estimado cliente:

Enhorabuena, acaba Usted de adquirir una de las innovaciones tecnológicas más vanzadas del mercado, en el área de la cocina.

Tanto en el ámbito profesional como en el hogar, THERMOMIX TM-31, fabricada por VORWERK, una de las compañías alemanas que más invierte en Investigación y Desarrollo, le proporcionará la mejor ayuda y las mayores prestaciones imaginables en sus labores culinarias.

Con esta máquina, VORWERK ha querido dar un paso adelante en su contribución a la mejora y la excelencia del trabajo en la cocina, demostrando así que sigue siendo líder en el sector.

Muchas gracias por su confianza en nosotros,

LA DIRECCIÓN

Thermomix

DESPIECE DEL THERMOMIX



DESPIECE DEL VAROMA

RECIPIENTE VAROMA

BANDEJA INTERIOR

TAPA

PANEL DE MANDOS

DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL PANEL DE MANDOS



PANTALLA DIGITAL: En ella podemos visualizar todo lo que se ha programado (tiempo, peso, velocidad espiga, giro de cuchillas a la izquierda). Al encender la máquina aparecerán cuatro "8". Espere a que aparezcan cuatro "0" para comenzar a trabajar.



SELECTOR DE TIEMPO: Para programar el tiempo de funcionamiento de la máquina. Desde 1 segundo hasta un máximo de 60 minutos. Se incrementa o disminuye el tiempo con los botones + o - respectivamente. Presione ambos a la vez para poner el reloj a cero. Presionando el botón -, aparecerá 1 minuto, evitando así los intervalos de segundos y podrá incrementar el tiempo presionando el botón +.



SELECTOR DE TEMPERATURA: Estos botones le permitirán programar la temperatura desde 37 °C hasta 100 °C. Las luces se irán iluminando según vayan coincidiendo con la temperatura alcanzada por el contenido del vaso.



SELECTOR DE TEMPERATURA VAROMA: Este botón activa la temperatura necesaria para cocinar con el accesorio Varoma y para vaporizar líquidos.



SELECTOR DE VELOCIDADES: Selecciona la velocidad de las cuchillas. Comienza con la velocidad cuchara, muy lenta, con sólo 40 revoluciones por minuto. La 1 y la 2 son también velocidades lentas.

A partir de la velocidad 3 se empiezan a romper los ingredientes. En la 4 se trocean los alimentos blandos y la 5 se utiliza para trocear alimentos más duros. Cuando quiera moler, rallar, pulverizar o triturar totalmente un ingrediente, en frío, lleve el selector hasta el final. **Si el contenido del vaso está caliente, tritúrelo en velocidad 7 o inferior.**



BOTÓN DE VELOCIDAD TURBO: Este botón sólo puede entrar en funcionamiento si ponemos el selector de velocidad en la posición vaso cerrado. Al presionarlo estaremos entrando directamente a la velocidad 10. Se aconseja utilizarla siempre que vayamos a triturar un ingrediente duro como jamón, chocolate, queso curado, etc. No se pondrá en funcionamiento si los ingredientes del vaso se encuentran a una temperatura superior a 60 °C.



BOTÓN DE VELOCIDAD ESPIGA: Esta velocidad está especialmente indicada para amasar. Es necesario poner el selector de velocidad en posición vaso cerrado. No se pondrá en funcionamiento si la temperatura interior sobrepasa los 60 °C.



POSICIÓN DE VASO CERRADO: Deberá llevar necesariamente el selector de velocidades a esta posición antes de conectar el botón de velocidad Turbo o el de velocidad Espiga.



POSICIÓN DE VASO ABIERTO: Coloque el selector de velocidades en esta posición cuando termine la programación y quiera abrir el vaso.



VELOCIDAD CUCHARA: Esta velocidad, muy lenta, permite cocinar sin que se rompan los ingredientes.



BOTÓN DE GIRO A LA IZQUIERDA: Al apretar este botón veremos el símbolo reflejado en la pantalla. Cuando ponga la máquina en marcha, las cuchillas girarán en sentido contrario al del filo y no cortarán los ingredientes.



BOTÓN DE BALANZA (PESO): Póngalo a cero oprimiéndolo, comience la operación de pesado y compruebe los datos en la pantalla. Para volver a poner el peso en cero, apriete nuevamente el botón y proceda a pesar el siguiente ingrediente.

En las recetas en las que se utilice la mariposa, el cestillo, el Varoma o el giro a la izquierda, el símbolo correspondiente aparece junto al título de las mismas.



PARA UNA EXPLICACIÓN MÁS DETALLADA, CONSULTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Consejos Generales

Coloque la máquina en la encimera y estire del cable, que está en la parte posterior, tanto como necesite para llegar al enchufe.

Enchúfela y coloque el vaso en la máquina.

Asegúrese de que la **junta de la tapa está puesta**, de lo contrario no podrá cerrar la máquina.

Coloque la tapa sobre el vaso y lleve el dispositivo de cierre hacia la izquierda. Si no está bien cerrada, el mando de velocidad queda bloqueado. Para solucionarlo, vuelva a abrir y a cerrar de nuevo.

Para que pueda programar cualquier velocidad tiene que llevar el mando de la misma hasta la posición de vaso cerrado.

Ponga los ingredientes que vaya a cocinar dentro del vaso, según indique su receta, y programe siempre por este orden:

- Tiempo
- Temperatura
- Velocidad

Las velocidades van en consonancia con el procedimiento a seguir y la dureza de los ingredientes a procesar.

Hay dos velocidades independientes del mando de velocidad, indicadas con dos botones: uno correspondiente a la velocidad Turbo, que es igual a la 10, y otro correspondiente a la velocidad Espiga, para amasar. Bastará con pulsar estos botones para que entre la velocidad seleccionada, **pero siempre será necesario que el mando de velocidad esté en posición de vaso cerrado**.

El peso incorporado en la máquina, es cómodo y fácil de usar. Utilícelo en lugar del cubilete, tanto para sólidos como para líquidos. Al hacerlo de forma progresiva, verá como se van sumando los pesos de los diferentes ingredientes. También puede ponerlo a cero cada vez que incorpore uno distinto. Si desea utilizar el cubilete, vea la tabla de equivalencias en la página 12.

Puede utilizar el peso vertiendo el ingrediente dentro del vaso o colocándolo sobre la tapadera que lo cierra. Si está cocinando y quiere pesar, pare la máquina y presione el botón de peso. Una vez realizada la medición, continúe con el programa, no se habrá borrado.

Siempre que quiera pulverizar, rallar o moler, asegúrese de que el vaso y las cuchillas estén bien secos.

Cuando triture pequeñas cantidades, éstas pueden subirse a la tapadera. Antes de continuar, pase la punta de la espátula por la tapa para limpiar los restos e introducirlos en el vaso.

El botón Turbo se utilizará siempre y cuando los ingredientes sean muy duros (chocolates, quesos muy curados, etc.).

Para el amasado de cantidades superiores a 300 g de harina, utilice la velocidad Espiga. Puede amasar hasta 800 g de harina, de una vez.

La capacidad máxima del vaso es de dos litros.

Mirando el vaso de frente, podremos ver en su interior unas marcas que indican la capacidad, de ½ litro en ½ litro.

Consejos Generales

No ponga nunca el vaso en el lavavajillas sin haber quitado antes las cuchillas.

El cubilete se colocará siempre con la abertura hacia arriba, salvo que esté puesta la mariposa en las cuchillas, en cuyo caso se pondrá con la abertura hacia abajo.

A partir de la velocidad 4, la máquina empieza a triturar. Aconsejamos que vaya pasando el mando de velocidad lentamente hasta llegar a la indicada en su receta.

Cuando la máquina lleva un tiempo sin funcionar, se apaga quedando en estado de reposo. Bastará con que apriete cualquier tecla para que vuelva a encenderse.

Cuando vea en una receta la indicación de velocidad con dos números separados por un guión (por ejemplo 5-8) significa que deberá pasar la velocidad de forma progresiva entre velocidad 5 y velocidad 8.

CONSEJOS PARA EMPEZAR A COCINAR

Para empezar a cocinar, se programará siempre según el siguiente orden:

- Tiempo
- Temperatura
- Velocidad

Si no programa tiempo, el visor de la máquina y el piloto de temperatura seleccionada **estarán parpadeando** durante 1 minuto, aproximadamente, como indicativo de que falta la programación del mismo. Pasado este tiempo dejará de parpadear el visor y se apagará el piloto de temperatura. Sólo funcionará la velocidad y el contador de tiempo, pero **no cocinará**.

Cuando la máquina alcanza los 60º, las velocidades Turbo y Espiga quedan bloqueadas como medida de seguridad.

Si incorpora al vaso un líquido caliente externo, espere un poco antes de programar una velocidad alta, con el fin de que la máquina pueda procesar la temperatura real del contenido, de lo contrario corre el riesgo de quemarse porque puede entrar la velocidad de golpe y desbordarse el contenido del vaso.

Cuando cocine en caliente y quiera triturar algo, no debe programar una velocidad más alta de la 7, sobre todo si el vaso está muy lleno; espere un poco a que baje la temperatura y luego triture.

Aunque el vaso esté muy caliente cuando lo retire de la máquina, puede ponerlo sobre la encimera sin que ésta se queme, ya que el material del fondo del vaso es aislante.

Cuando utilice la mariposa para cocinar, con el vaso muy lleno, retire el cubilete y ponga en su lugar el cestillo encima de la tapadera, para evitar salpicaduras. Si son pocas cantidades, ponga el cubilete invertido, con el hueco hacia abajo.

Para evitar que la máquina se ensucie cuando acabe de cocinar, abra la tapa **pero no la retire del vaso**, saque éste de la máquina, póngalo sobre la encimera y retire entonces la tapadera golpeando un poco para que los restos que hayan quedado en ella caigan dentro del mimo.

CUADRO DE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS

El contenido del cubilete lleno equivale, aproximadamente, a:

Sólidos:



Almendras enteras = 70 g
Arroz = 100 g
Azúcar = 100 g
Cacao = 30 g
Fideos = 35 g
Garbanzos = 80 g
Harina = 55 g
Judías = 70 g
Leche en polvo = 50 g
Lentejas = 75 g
Maicena = 50 g
Natreen o edulcorante en polvo = 10 g
Nescafé = 20 g
Queso rallado = 45 g

Líquidos:

En general = 100 g
Tomate triturado = 90 g

½ cubilete (muesca) la mitad de las cantidades anteriores



EQUIVALENCIA ENTRE AZÚCAR Y EDULCORANTE

Un cubilete de azúcar, con un peso de 100 g equivale a un cubilete de edulcorante, con un peso de 10 g.

Siempre que en cualquier receta quiera cambiar el azúcar por sacarina u otro edulcorante, tipo Natreen, siga esta equivalencia.

Rallar, Moler y Pulverizar

TÉCNICAS

- Tanto el **vaso** como las **cuchillas** tienen que estar **secos**.
- Hay que procurar no llenar el vaso más de la mitad.
- Cuando un ingrediente sea muy duro, utilice el botón Turbo, presionándolo 4 ó 5 veces y luego páselo a la velocidad máxima.
- El tiempo dependerá de la dureza del ingrediente y de la cantidad.
- La velocidad para obtener unos resultados óptimos es la **velocidad máxima**, pasando despacio por todas las velocidades para no forzar las cuchillas.

¿QUÉ PUEDO RALLAR, MOLER O PULVERIZAR?

1. Azúcar sola o aromatizada con pieles de naranja, limón, anises, etc.
2. Arroz, café, maíz, legumbres, sal gorda.
3. Pan duro, pan tierno, cereales, chocolate.
4. Queso duro, frutos secos, hierbas aromáticas secas, pieles de cítricos en grandes cantidades (7 u 8 naranjas o limones), pimienta, nuez moscada, etc., pimientos choriceros o ñoras, pastas, tapioca. (La excepción de estos ingredientes son los quesos blandos **que se rallarán en velocidad 4 ó 5, pues de hacerlo en velocidad máxima se harían una bola**).
5. También puede rallar zanahorias o cebollas, pero haciéndolo en la velocidad 5 durante unos segundos.
6. Moler carne. Corte la carne en pequeños trozos, limpiándola de nervios y grasa. Cubra las cuchillas y en 7 u 8 segundos, en velocidad 6, le quedará perfecta.

NOTA: Si quiere hacer harinas de maíz, arroz, etc., pulverícelo primero en velocidad máxima durante 2 ó 3 minutos. Después programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3, para precocinarla. Hágalo con el cubilete quitado para conseguir su perfecta evaporación. Por último, déjela enfriar en el vaso y pulverícela de nuevo. Estas harinas son ideales para las personas con intolerancia al gluten (celiacos) y son muy adecuadas para rebozar, espesar salsas, hacer bechameles y para bizcochos, cremas etc. **No haga más de ½ kilo cada vez.**



Trocear y Triturar

Para que el troceado le quede uniforme, procure incorporar al vaso trozos homogéneos (del tamaño de un huevo, como máximo).

- Para que los ingredientes queden en trocitos, tenemos que hacerlo en **velocidad 4 ó 5**.
- Se utilizará la **velocidad 4** para ingredientes **blandos**. Ejem.: patatas, cebollas, verduras de hoja, etc.
- La **velocidad 5** se empleará para ingredientes **duros**. Ejem.: zanahorias, bulbo de apio (para ensaladas), lombarda, etc.
- Hay que tener mucho cuidado con esta velocidad porque es muy rápida y si ponemos demasiados segundos se quedará todo hecho puré.
- Siempre que queramos hacer trozos utilizaremos la velocidad 4; si vemos que el ingrediente es muy duro, con uno o dos segundos en velocidad 5 lo tendremos listo.
- En algunos casos de dureza media puede utilizar la velocidad 4 ½.

Recuerde: *siempre que quiera trocear o picar algo, utilice las velocidades 4 ó 5. Es mejor quedarse corto con el tiempo y repetir si fuese necesario, para obtener buenos resultados.*

Podrá trocear 1 kilo de cebollas o de patatas **con Thermomix en 5 segundos**. Asimismo podrá trocear 1 kilo de verduras para pisto en el mismo tiempo.

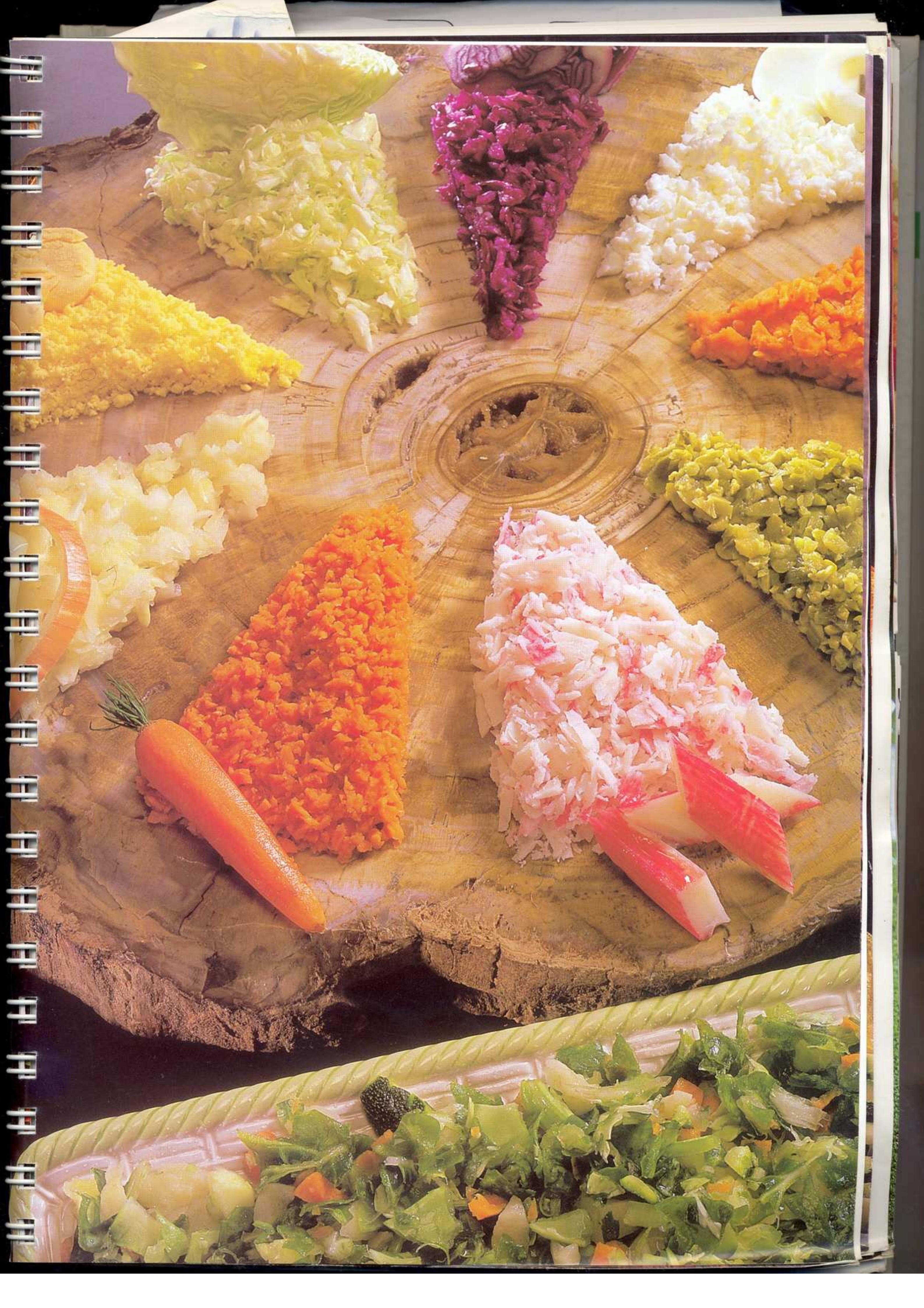
ALGUNAS IDEAS: Trocear o picar ajos y perejil juntos o separados, verduras surtidas para una Minestrone o sopa de verduras, patatas para hacer una crema o un puré, aceitunas y pepinillos, repollo, jamón de York, una vinagreta para hacer el salpicón, etc.

TÉCNICA PARA TRITURAR EN FRÍO

- Para triturar gazpachos, zumos, cremas frías, utilice la velocidad máxima, pasando lentamente por todas las velocidades, y programe de 2 a 3 minutos. (Para que el gazpacho nos quede muy fino programaremos 1 ó 2 minutos más).
- Si lo que tenemos que triturar son pocas cantidades, deje primero un tiempo en velocidad 5-6 y termine después en velocidad 7-10 progresivo. También podemos introducir el cestillo dentro del vaso y después triturar.
- Si lo que quiere es triturar hielo, hágalo en velocidad 5 y procure no llenar el vaso más de la mitad.

TÉCNICA PARA TRITURAR CON INGREDIENTES CALIENTES

- Siempre que quiera triturar ingredientes que se están cocinando en el vaso, hágalo en velocidad 7, antes de echar el líquido total que indique su receta.
- No pase de la velocidad 7 porque podría quemarse.
- El tiempo del triturado dependerá de la dureza del ingrediente.
- Cuando **el vaso esté lleno y su contenido en ebullición**, no intente nunca triturar los ingredientes, espere unos minutos a que baje la temperatura, y después triture en velocidad 7, incrementando las velocidades de 1 a 7 de forma progresiva.
- **Si lo que quiere triturar es un preparado que se haya cocinado fuera del Thermomix y esté muy caliente, espere unos minutos a que baje la temperatura, antes de ponerlo en funcionamiento, de lo contrario podría quemarse. Sobre todo no presione el botón Turbo, ni ponga la velocidad Espiga.**



Emulsionar y Cuajar

Para emulsionar, las velocidades que debemos utilizar son: **4** (poca cantidad) y **5** (mucha cantidad) y debemos tener en cuenta que:

- Las mayonesas se pueden hacer con huevo o con leche.
- Si se hacen con huevo, deberemos considerar que:
    1. Antes de echar el aceite hay que mezclar bien o triturar si lleva ajo u otro ingrediente; después echar el aceite poco a poco.
    2. Que la cantidad de aceite, cambiará un poco dependiendo del tamaño del huevo; generalmente por un huevo son 300 g de aceite. Si se hace con leche, las medidas son más exactas, por ejemplo: para 150 g de leche se pondrán 400 g de aceite.
- Si se hacen con leche, es mejor programar 37° de temperatura.
- Es conveniente tener el aceite medido y echarlo sobre la tapadera con el cubilete puesto. Para que éste no se levante podemos llenarlo hasta la mitad con agua.

MAYONESA CON HUEVO

Ingredientes: ***1 huevo o 2 yemas grandes, zumo de limón al gusto, 1/4 de cubilete de agua, sal, 300 g de aceite, si el huevo es grande puede admitir más aceite***

Preparación: Ponga todos los ingredientes, menos el aceite, en el vaso del Thermomix y mezcle 10 segundos en velocidad 4. Con el cubilete puesto en la tapadera, llénelo de agua hasta la mitad para que no se levante, programe la velocidad 4 y eche el aceite sobre la tapa, poco a poco.



Si se cortasen una de las dos mayonesas, ¿qué debo hacer?

Si es la de huevo: saque todo lo del vaso, y sin lavarlo, eche 1/4 de cubilete de agua caliente, programe velocidad 5 y poco a poco, con una jarrita, incorpore todo lo cortado.

Si fuese la de leche: saque todo lo del vaso, y sin lavarlo, eche 1/4 de cubilete de leche, programe 2 minutos, 37° y velocidad 5 e incorpore poco a poco todo lo cortado.

MUSELINA

Preparación: A la mayonesa de huevo o yemas, incorpórele al final 130 g de nata o un yogur natural y mezcle en velocidad 3 unos segundos.

MAYONESA CON LECHE

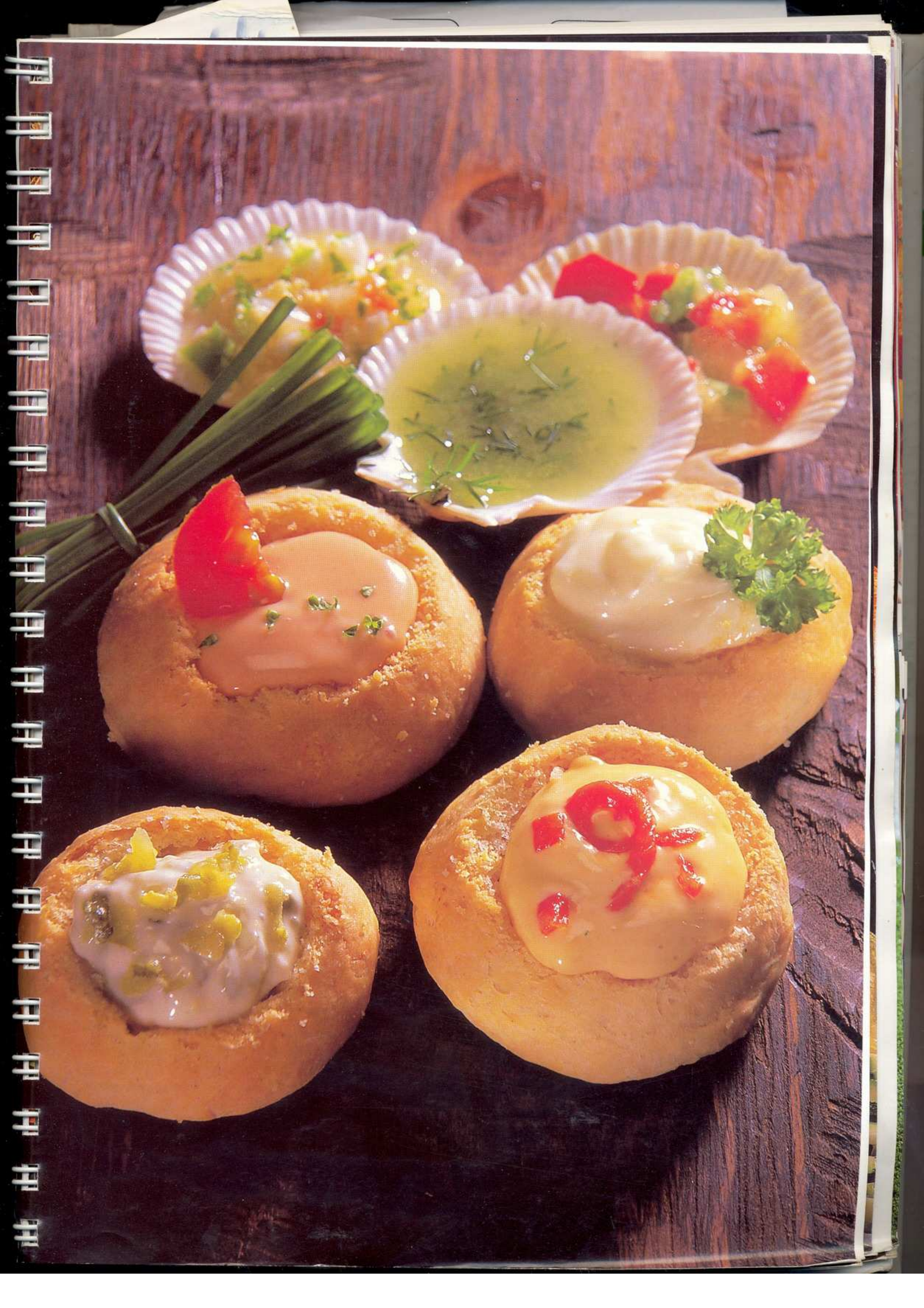
Ingredientes: ***150 g de leche, 1 diente de ajo (opcional), sal, limón o vinagre al gusto, 400 g de aceite. Puede poner un poco de colorante o mostaza para darle un poco de color***

Preparación: Ponga todos los ingredientes, menos el limón o vinagre y el aceite, programe 1 minuto, 37°, velocidad 5, si pone el ajo. Si no lo pone, 30 segundos, velocidad 5 y siempre ponga temperatura.
Tenga medido el aceite, con el cubilete puesto y con agua igual que la mayonesa de huevo. A continuación, programe 3 minutos, 37°, velocidad 5. Eche el aceite poco a poco sobre la tapadera, durante el tiempo programado, después añada el limón o el vinagre y mezcle unos segundos más a la misma velocidad. Pare la máquina y rectifique la sazón si fuera necesario.

SALSA TÁRTARA

Ingredientes: ***Pepinillos y cebollitas en vinagre, aceitunas sin hueso, alcaparras, perejil, todos los ingredientes de la mayonesa con huevo***

Preparación: Primero trocee todos los encurtidos, poniéndolos en el vaso del Thermomix, durante 3 ó 4 segundos en velocidad 4-5. Saque y reserve (no lave el vaso). Haga la mayonesa de huevo o yemas, incorpórele los encurtidos troceados y mezcle con la espátula.



Emulsionar y Cuajar

SALSA ROSA

Ingredientes: *3 yemas grandecitas, el zumo de 1 naranja, 80 g de ketchup, dos cucharadas de brandy, unas gotas de Tabasco, sal, 400 g de aceite aproximadamente*

Preparación: La misma que para la mayonesa con huevo. (Puede añadir al final más ketchup y mezclarlo con la espátula).

MAYONESA CON BASE

Preparación: Añada a la mayonesa de huevo el ingrediente elegido (no le ponga el 1/4 de cubilete de agua).

EJEMPLO: Aguacates, anchoas, pimientos del piquillo, remolacha cocida, cilantro. Triture siempre este ingrediente junto con el huevo o las yemas y después incorpore el aceite.

VINAGRETA

Ingredientes: *200 g de aceite, 50 g de vinagre, sal*

Preparación: Ponga los ingredientes en el vaso del Thermomix y emulsione en velocidad 5-6 durante 25 segundos.

VINAGRETAS AROMATIZADAS

Preparación: Añada a la vinagreta base el aroma o sabor que más le guste: eneldo, albahaca, cilantro, estragón, avellanas, etc. Primero triture en velocidad 7 y después emulsione en velocidad 5-6 unos segundos.



Tendremos en cuenta que:

Para cuajar necesitamos líquidos, leche, nata, huevos y los ingredientes que queramos poner.

Para todas las recetas, los tiempos son aproximados, pues dependiendo del tamaño de los huevos o yemas que pongamos, tardará más o menos tiempo en cuajar.

Cuando vayamos a hacer unas natillas o cualquier crema, mezclaremos bien los ingredientes en velocidad 3 1/2, antes de proceder al cuajado.

*Una vez que hayamos terminado de cuajar, se programarán 2 minutos más a la velocidad que se indique, **sin temperatura**, con el fin de que la preparación no se corte y la textura de la misma sea fina.*

En caso de que se corte, bata 1 ó 2 minutos más echando 20 g del líquido que lleve la receta.

SALSA BEARNESA

Ingredientes: *50 g de vinagre, 50 g de chalotas, 200 g de mantequilla, 1 cucharadita de estragón, 4 yemas de huevo, sal, pimienta*

Preparación: Vierta en el vaso el vinagre y las chalotas y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4 (hágalo con el cubilete quitado). Deje enfriar ligeramente y agregue primero la mantequilla y a continuación los ingredientes restantes. Programe 4 minutos, temperatura 70°, velocidad 4. Vuelque enseguida en un cuenco.

NOTA: Si se corta, se retira del vaso y sin lavarlo se agrega al mismo 1/4 de cubilete de agua fría. Programe la velocidad 4 y vaya incorporando de nuevo la mezcla cortada, por el bocal poco a poco, inclinando el cubilete.

SALSA HOLANDESA

Ingredientes: *4 yemas de huevo, 50 g de agua, 130 g de mantequilla, 1/2 cucharadita de sal, pimienta, el zumo de 1/2 limón*

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso, en el orden que se indica, y programe 4 minutos, temperatura 70°, velocidad 4.

Salsas Frías

MOJO PICÓN



Ingredientes: *3 dientes de ajo, 1 cucharada de pimentón dulce, 1 rebanada de pan, 2 cucharaditas de cominos, 200 g de agua, 50 g de vinagre, 1 cayenita, 50 g de aceite de oliva, sal, pimienta*

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso, y programe 1 minuto en velocidad 7. Si no quedase suficientemente homogéneo y bien triturado, repita la operación en velocidad 10. (Si desea preparar más cantidad puede doblar las cantidades).

SALSA PESTO

Ingredientes: *100 g de queso parmesano, 2 dientes de ajo, 50 g de piñones, 50 g de hojas de albahaca, 250 g de aceite de oliva virgen extra, sal, 50 g de agua si la queremos aclarar un poco*

Preparación: Trocee el queso y rállelo presionando el botón Turbo 5 veces y luego programando 15 segundos en velocidad 8. A continuación, añada los ajos, los piñones y la albahaca. Vuelva a repetir la misma operación. Cuando tenga todo bien triturado y homogéneo como si se tratase de una mayonesa, vierta poco a poco el aceite en velocidad 5.
Añada el agua si lo cree oportuno y mezcle. Rectifique la sazón.

SALSA VERDE FRÍA

Ingredientes: *1 cubilete de hojas de perejil, 6 filetes de anchoa, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de alcaparras, 3 yemas de huevo duro, 12 aceitunas verdes sin hueso, un trozo de miga de pan o 4 biscotes, sal, 30 g de vinagre o al gusto, 250 g de aceite de oliva*

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite de oliva, y programe 1 minuto en velocidad 5. Cuando pare la máquina, programe velocidad 5 y vaya añadiendo el aceite, poco a poco, por el bocal de la tapa como si fuese una mayonesa. Rectifique la sazón.

MOJO DE CILANTRO



Ingredientes: *70 g de cilantro (rabitos y hojas troceados con las tijeras), 2 dientes de ajo grandecitos, 1 cucharadita de cominos en polvo, 1/2 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de cayena en polvo, 30 g de vinagre, 200 g de aceite de oliva*

Preparación: Ponga en el vaso todos los ingredientes, excepto el vinagre y el aceite, y triture 30 segundos en velocidad 5. Añada el aceite y el vinagre y triture 1 minuto en velocidad máxima.

SALSA PARA CARNE

Ingredientes: ***300 g de cebolla, 150 g de champiñones blanqueados en limón, 2 dientes de ajo, 100 g de zanahorias, 50 g de aceite, 1 pastilla de caldo de carne, 200 g de vino tinto (preferentemente el mismo que servirá en la comida)***

Preparación: Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el vino y la pastilla. Programe 4 segundos en velocidad 5. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula. A continuación, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada el vino y la pastilla y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Si desea que sea una salsa más fina, triture 15 segundos en velocidad 7. Rectifique la sazón, si fuera necesario.

Variantes: Puede cambiar el vino tinto por nata, yogur, sidra, vino blanco, etc.

SALSA DE TRUFA

Ingredientes: ***1 lata de trufa, 8 cebollitas francesas, 30 g de aceite, 40 g de mantequilla, 2 puerros (sólo la parte blanca), 1 diente de ajo, 100 g de vino blanco o tinto, 1 pastilla de caldo de carne, 100 g de nata, el caldo de la trufa, 50 g de brandy, pimienta al gusto***

Preparación: Pele la trufa y resérvela. La parte negra, viértala en el vaso junto con las cebollitas, el aceite, la mantequilla, los puerros y el ajo. Trocee todo 4 segundos en velocidad 5. Baje de las paredes del vaso los residuos que hubieran quedado, con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Añada los ingredientes restantes, excepto la trufa, y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Si desea la salsa más fina, triture 15 segundos en velocidad 7 y después con la máquina parada, agregue la trufa picadita, mezcle bien con la espátula y rectifique la sazón, si fuera necesario.

SALSA TEMPLADA PARA ENSALADAS Y VERDURAS

Ingredientes: ***70 g de nueces, 150 g de aceite, 50 g de mantequilla, 50 g de salsa de soja, 1 cucharada de mostaza o al gusto, Tabasco al gusto***

Preparación: Trocee las nueces en el vaso durante 3 ó 4 segundos en velocidad 4. Retírelas y reserve. A continuación, ponga el resto de los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 60°, velocidad 4. Seguidamente, añada las nueces reservadas y programe 1 minuto, temperatura 60°, velocidad 1. Sírvala caliente.

Utilice esta salsa para ensaladas de endibias, espinacas crudas, espárragos, achicoria, repollo, lechuga, etc. También con verduras cocidas.



SALSA MORNAY

Ingredientes: ***100 g de queso Gruyère, 400 g de leche, 200 g de nata o leche evaporada Ideal, 50 g de harina, 50 g de mantequilla, nuez moscada, sal, pimienta***

Preparación: Ralle el queso, agregue los ingredientes restantes y programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.

Sugerencias:

- Es ideal para gratinar pescado, pollo, verduras cocidas, etc.
- A esta salsa se le pueden agregar 4 huevos al final de la preparación y el ingrediente que queramos y tendremos el relleno de una deliciosa quiche de tamaño grande, sólo nos quedará hornearla.

Salsas Calientes

SALSA DE CHAMPIÑÓN 

Ingredientes: ***150 g de gambas, 100 g de vino blanco, 50 g de aceite, 1 cucharada colmada de mantequilla, 1 diente de ajo, 2 puerros (sólo la parte blanca), 250 g de champiñones, 200 g de nata, sal o 1 pastilla de caldo de pescado Avecrem, pimienta***

Preparación: Vierta en el vaso las cáscaras y cabezas de las gambas (reserve los cuerpos) junto con el vino blanco y haga un fumet. Programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 3 ½. Cuele por un colador fino y reserve. Lave bien el vaso y la tapa.
A continuación, vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, el ajo y los puerros y programe 3 segundos en velocidad 5, para trocear todo. Baje bien los residuos de las paredes del vaso con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Triture 15 segundos en velocidad 7, pare la máquina y baje con la espátula todo lo que haya en la tapa (debe estar bien triturado).
Seguidamente, añada los champiñones laminados gorditos, la nata, sal y pimienta, y el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 10 minutos, temperatura 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. En el último minuto, incorpore los cuerpos de las gambas. Compruebe que los champiñones han quedado tiernos.
Sirva esta salsa sobre cualquier pescado. Si lo desea, añada el zumo de ½ limón.

SALSA DE CURRY



Ingredientes: ***3 yemas, 250 g de leche o nata, ½cucharadita de curry en polvo, pimienta, sal***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80°, velocidad 4.

SALSA DE ROQUEFORT



Ingredientes: ***200 g de roquefort o queso azul, 2 huevos, 400 g de leche o nata líquida para cocinar, pimienta***

Preparación: Vierta los ingredientes en el vaso y programe 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 3. Vuelque enseguida en un cuenco.

SALSA DE TOMATE

Ingredientes: ***50 g de aceite, 100 g de cebolla, 1 diente de ajo, 100 g de zanahoria, 1 ½ kg de tomate triturado de lata, 40 g de azúcar, sal, pimienta***

Preparación: Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo y la zanahoria. Triture 10 segundos en velocidad 5. Limpie las paredes del vaso y después programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Agregue el tomate y el azúcar, salpimiente y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
Si desea que la salsa salga muy fina, triture 20 segundos en velocidad 7 (debe saber que si tritura esta salsa el color se quedará naranja, pues al emulsionar el tomate con el aceite baja el color rojo).

TOMATE FRITO

Ingredientes: ***50 g de aceite, 2 dientes de ajo, 100 g de cebolla, 100 g de zanahoria, 1 bote de 1 kg de tomate triturado, 30 g de azúcar, sal, pimienta, unas hojas de albahaca (opcional)***

Preparación: Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación, añada los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria. Tritúrelo 10 segundos en velocidad 5 y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Antes de incorporar el tomate baje con la espátula todo lo que se haya subido a la tapa, triture unos segundos en velocidad 5, añada el tomate y el resto de ingredientes y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Coloque encima de la tapa el cestillo para evitar que se produzcan salpicaduras.

Si lo desea más espeso, puede programar 5 ó 10 minutos más, así se evaporará el líquido. Si utiliza albahaca, añádala en los últimos minutos. Si usa tomates naturales, éstos deberán estar muy maduros y rojos, darles un corte y escurrir bien el líquido apretándolos entre las manos. Tendrá que triturarlos muy bien en velocidad 6-7, hasta que sean un puré. Sáquelos y resérvelos para añadirlos una vez hecho el sofrito, pues si los triturase con el mismo ya no tendrían ese bonito color rojo.

NOTA: **Si una vez que haya terminado la cocción desea triturar más el tomate, no lo haga cuando esté caliente, espere a que se enfríe un poco y tritúrelo en velocidad 7, pero recuerde que si lo tritura se quedará de color naranja.**

SALSA A LA PIMIENTA VERDE

Ingredientes:

Sofrito: ***50 g de mantequilla, 20 g de aceite, 100 g de cebolla, 1 puerro (sólo la parte blanca), 1 diente de ajo, 150 g de champiñones blanqueados en limón***

Resto: ***50 g de pimienta verde, 300 g de nata líquida, 1 pastilla de caldo de carne o pescado***



Preparación: Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 4 segundos en velocidad 5. A continuación, programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Seguidamente, añada la nata, la pastilla y una cucharadita de la pimienta verde. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 3 ½. Cuando termine, añada el resto de la pimienta y programe 3 minutos más, temperatura 90°, velocidad 1, para que no se triture.

NOTA: Si desea encontrar trocitos de champiñón en la salsa, haga el sofrito en velocidad 1, en vez de en la 3 ½, o añádalos después de trocear las verduras. Esta salsa se puede servir con entrecot, solomillo, pescado, etc.

SALSA BOLOÑESA 

Ingredientes:

Sofrito: ***50 g de aceite, 130 g de zanahorias, 130 g de cebolla, 180 g de champiñones, 50 g de apio o pimiento, 1 diente de ajo, 1 bote de ½ kilo de tomate triturado***

Resto: ***½kg de carne picada, 2 pastillas de caldo de carne o sal, pimienta, orégano, 1 hoja de laurel***

Preparación: Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y triture 15 segundos en velocidad 5. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Pasado este tiempo, añada la carne picada (muévala bien con la espátula para que quede suelta), las pastillas y las especias, bajando lo que hubiera en las paredes, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

Si ve que la salsa ha quedado un poco líquida, programe 5 minutos más, temperatura Varoma y a la misma velocidad. Rectifique la sazón.

Montar

MONTAR NATA

- Siempre se **pondrá la mariposa en las cuchillas** y se hará en velocidad 3 ½.
- Tiene que ser nata para montar, con un 35% de materia grasa.
- Tiene que estar muy fría, pero no congelada (téngala en su frigorífico en la parte que más enfría, nunca en la puerta).
- Si va a utilizar todo el brik, córtelo con las tijeras para sacar toda la grasa. Si sólo usara una parte, antes de echarla en el vaso, debe de agitarlo para que la mezcla sea homogénea, ya que de no ser así, no montaría.
- Tanto el vaso como las cuchillas tienen que estar fríos. Si ha cocinado en el Thermomix, triture hielo en velocidad 5, déjelo unos segundos en el vaso, y después tírelo, así tendrá la seguridad de que la máquina está fría.
- No incorpore el azúcar glas hasta que no esté montada; échela cuando esté montada y mézclela con la espátula.
- Puede montar un mínimo de 200 g y un máximo de 1 litro.

<u>Preparación:</u> **Ponga la mariposa en las cuchillas**, agite el brik, si no lo pone completo, incorpore la nata que desee y programe velocidad 3 ½ (no programe tiempo y esté pendiente hasta que haya montado). Una vez montada incorpore el azúcar glas y mézclela con la espátula.

Si lo desea, antes de montar la nata puede añadir cacao, fideos de chocolate, vainilla, canela, etc.

NATA MONTADA CON UNA BASE PARA CANAPÉS



A ½ litro de nata muy fría, agréguele 1 terrina de queso Philadelphia o 150 g de queso azul o 200 g de salmón ahumado, que habremos triturado unos segundos antes de poner la mariposa. Después, **con la mariposa puesta**, móntelo todo junto en velocidad 3 ½.

También puede hacer nata con otros sabores: a ½ litro de nata incorpore un sobre de crema de langosta, marisco o un sobre de sopa de cebolla (que tendremos, preferiblemente, en el frigorífico) y proceda igual que si montase nata sola.

Estas preparaciones son ideales para aperitivos, acompañándolas con unos biscotes, patatas fritas sin sal o bastoncitos de crudités.

MONTAR CLARAS

- Para montarlas siempre tiene que **poner la mariposa en las cuchillas**.
- Las cuchillas, la mariposa y el vaso tienen que estar muy limpios, sin nada de grasa. Para ello, antes de montar claras, eche agua en el vaso hasta cubrir las cuchillas, con un buen chorro de vinagre, **ponga la mariposa** y bata 10 segundos, velocidad 3 (es la mejor manera de asegurarnos que no quedan restos de grasa). Enjuáguelo a continuación.
- Las claras no tienen que tener nada de yema (si tuviesen un poquito, no montarían).
- La temperatura de las mismas no incide para que monten.
- También podemos montar claras que estén congeladas (tritúrelas primero sin mariposa y después siga el procedimiento normal).
- Las puede montar programando 37º y le quedarán perfectas.
- La velocidad para montarlas es la 3 ½, poniendo sal, vinagre o limón, al gusto.

<u>Preparación:</u> Hay muchos tipos de merengues. Para todos ellos, **ponga la mariposa en las cuchillas**, añada las claras, un pellizco de sal, unas gotas de limón o vinagre y programe **1 minuto por clara en velocidad 3 ½** (si programa temperatura 37º le quedarán perfectas). Si pone azúcar incorpórela poco a poco.

CONSEJO: Si las monta y no las utiliza pronto se le desmontarán; si fuese así, vuélvalas a montar de nuevo. Es mejor que el vaso esté seco antes de comenzar a montar.

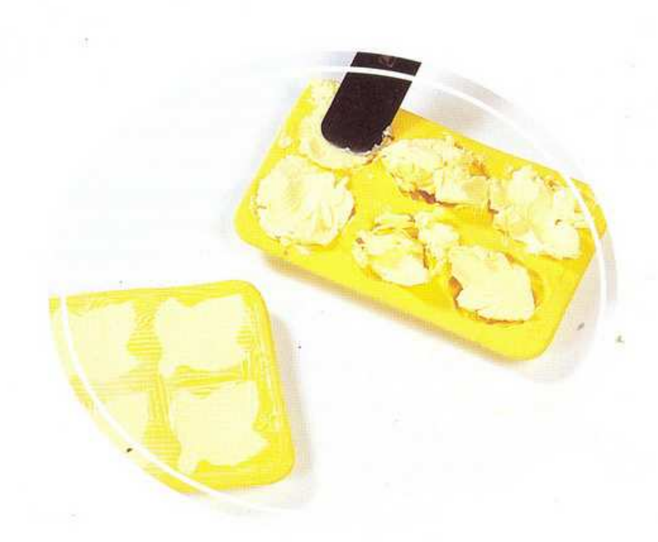
Montar

LECHE EVAPORADA IDEAL

Vacíe un bote de leche Ideal en cubiteras y congélela. Una vez congelada, sáquela de las cubiteras, incorpórela al vaso y triture unos segundos a velocidad 5. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y proceda a montarla 2 minutos en velocidad 3 ½ (tiene que doblar su volumen), después agregue azúcar glas o sacarina y mezcle. Si le añade el zumo de 2 ó 3 limones, obtendrá un rico helado de limón.

MANTEQUILLA 

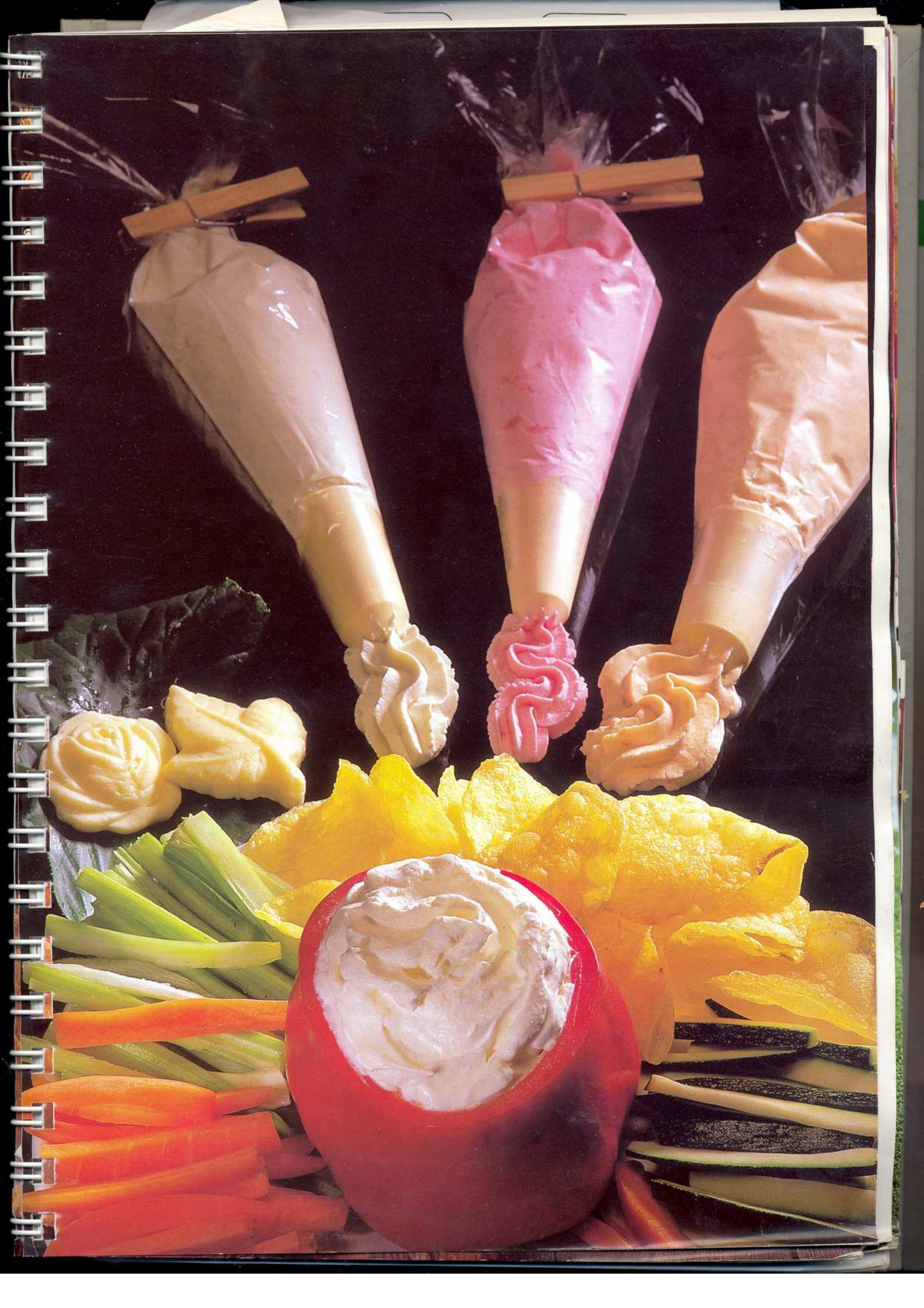
Ponga ½litro de nata en el vaso sin la mariposa y bata unos minutos a velocidad 7 hasta que note que ha cambiado el sonido de la máquina. Observará que se ha separado el suero de la grasa. Póngala en el cestillo y lávela debajo del grifo con agua fría, hasta que el agua salga limpia. Escúrrala en el cestillo, séquela bien con papel de cocina y si la quiere aromatizar con especias, sal, ajo, etc., una vez hecha la mantequilla, agregue el ingrediente elegido a velocidad 5. También puede hacer la mantequilla aromatizándola desde el principio. Para ello, ponga todos los ingredientes juntos y programe la velocidad 7. Tenga en cuenta que al lavarla, dependiendo del ingrediente, perderá sabor. Puede guardar la mantequilla en moldes con formas para adornar.



MONTAR LECHE DESCREMADA (NATA DE DIETA) 

Procedimiento A: Vierta 1 brik de leche descremada en cubiteras y congele. Proceda igual que con la leche evaporada, añadiendo al final la sacarina.

Procedimiento B: **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso 100 g de leche descremada y 300 g de requesón, muy fríos, añada sacarina y programe unos segundos en velocidad 3 ½.



Amasar
(Pizzas, Cocas, Empanadas, Empanadillas)

- Siempre se pondrán los líquidos en primer lugar, atemperándolos previamente a 37° durante un período de 30 segundos a 1 minuto.
- A continuación, se incorporará la levadura, que mezclaremos en **velocidad 3**, si se trata de **levadura fresca**, y en **velocidad 5** si es levadura de pan deshidratada, en sobre.
- Después se añadirá la harina, que se envolverá en **velocidad 6** de 15 a 30 segundos y después se amasará en **velocidad Espiga** durante 1 minuto como mínimo.
- Tenga en cuenta que a las masas que llevan levadura de panadería les favorece un largo tiempo de amasado.
- Antes de hornear una masa, tendremos en cuenta el tratamiento que debemos darle, dependiendo de si necesitan doblar su volumen o no. Las masas de pizza, coca, etc., que son finas, no necesitan subir antes de ser horneadas, pero las de pan, pan de leche o pan brioche, sí.
- Para las masas de pan tendremos en cuenta que:
    1. Después de amasar hay que dejarlas dentro del vaso hasta que doblen su volumen (lo habrán hecho cuando asomen por el bocal de la tapadera).
    2. A continuación se sacan del vaso, se les da la forma que queramos en la misma bandeja en la que vayan al horno (una vez crecidas, no se pueden manipular nuevamente), se pintan y decoran, y se dejan crecer nuevamente. Después se hornean.

NOTA: En caso de no tener tiempo, se puede eliminar la primera crecida dentro del vaso y seguir directamente con el segundo punto.



Estas masas se pueden congelar para su utilización posterior, excepto la de empanada sin levadura, la cual hay que usarla de inmediato porque se engrasa enseguida.

MASA PARA PIZZA

Ingredientes: ***200 g de agua, 50 g de aceite (1/2 cubilete), 1 cucharadita de sal, 20 g de levadura prensada, 400 g de harina, aproximadamente***

Preparación: Vierta los líquidos y la sal en el vaso y programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 4. Seguidamente, añada la levadura, mezcle unos segundos en velocidad 4, sobre todo si es levadura de sobre de panadería, incorpore la harina y mezcle en velocidad 4 unos segundos y a continuación programe 1 minuto en velocidad Espiga.
Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite y extiéndala sobre una bandeja de horno bien engrasada con aceite. Estírela con las manos, o con el rodillo, hasta que quede muy fina (en el horno crece). Ponga los ingredientes elegidos sobre ella (puede dejarla reposar una 1/2 hora antes de hornearla, pero no es necesario). Introdúzcala en el horno precalentado a 250° y baje la temperatura a 225°. Hornee unos 20 minutos aproximadamente.

NOTA: Puede poner mitad de agua y mitad de leche. También puede hornear la masa con el tomate 10 minutos y después poner los ingredientes que más le apetezcan (si pone tomate procure ponerlo sin líquido, escúrralo en un colador) y termine de hornearla.

Amasar
(Pizzas, Cocas, Empanadas, Empanadillas)

MASA PARA COCAS

Ingredientes masa A: ***50 g de aceite, 100 g de agua, 1 cucharadita de sal, 50 g de manteca de cerdo, 20 g de levadura prensada, 300 g de harina, un pellizco de azúcar***
Ingredientes masa B: ***50 g de aceite, 100 g de leche, 150 g de agua, 1 cucharadita de sal, 30 g de levadura prensada, 500 g de harina, un pellizco de azúcar***

Preparación: Ponga todos los líquidos, la sal y la manteca en el vaso y programe 30 segundos, temperatura 37°, velocidad 2. Incorpore la levadura (si fuese de sobre, de panadería, antes de incorporar la harina debe mezclarla bien con los líquidos en velocidad 4 unos 10 segundos), la harina y el azúcar y mezcle de 15 a 20 segundos en velocidad 6. (Si es la masa B, déle 1 minuto más a velocidad Espiga).
Estírela muy fina con un rodillo o con las manos y póngala sobre una bandeja de horno bien engrasada. Sobre esta masa coloque verduras en rodajas o en trocitos que habrá aliñado con aceite de oliva, pimentón y sal. Precaliente el horno y hornee la coca a 225° durante 20 minutos.

Ingredientes para cubrir la coca: ***100 g de cebolla, 100 g de pimiento rojo, 100 g de pimiento verde, 100 g de calabacines sin pelar, 100 g de aceite de oliva, 1 cucharada de pimentón, sal***

Preparación: Ponga todos los ingredientes en el vaso y trocéelos 4 ó 5 segundos en velocidad 4. Cubra la coca con esta mezcla.

MASA PARA EMPANADA

Ingredientes: ***50 g de agua, 50 g de aceite, 50 g de vino blanco, 90 g de mantequilla o manteca de cerdo, 1 cucharadita de sal, 1 huevo, 30 g de levadura prensada, 450 g de harina, aproximadamente (dependerá del tamaño del huevo y el tipo de harina)***

Preparación: Vierta los ingredientes en el vaso, excepto el huevo, la levadura y la harina y programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2. Añada el huevo y la levadura, y mezcle unos segundos, velocidad 4. A continuación, incorpore la harina y mezcle 10 segundos, velocidad 6. Después programe 2 minutos en velocidad Espiga.
Divida la masa en dos. Estírela muy fina con el rodillo y forre con ella un molde rectangular. Rellénela con el relleno elegido, que deberá estar frío (ver rellenos en la página 41) y cubra con la masa restante. Pinche y barnice la superficie con huevo batido y adórnela. Introdúzcala en el horno, precalentado a 200°, unos 30 minutos.



MASA PARA EMPANADA O EMPANADILLAS (sin levadura)

Ingredientes: ***150 g de aceite, 150 g de agua, 350 g de harina, 1 cucharadita de sal***

Preparación: Ponga el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Agregue los ingredientes restantes y programe 20 segundos, velocidad 4.
Prepárela como la empanada o estírela muy finita con el rodillo y forme las empanadillas.
Puede hornearlas o freírlas.

Masas de Panadería

MASA PARA PAN

Ingredientes: ***350 g de agua, 2 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de azúcar, 40 g de levadura prensada, 600 g de harina aproximadamente (si es harina de fuerza mucho mejor)***

Preparación: Pese la harina y reserve. Vierta en el vaso el agua, la sal y el azúcar y programe 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 2. Agregue la levadura, mezcle unos segundos, incorpore la harina, programe unos segundos en velocidad 6 y a continuación amase en velocidad Espiga durante 3 minutos. Retire la masa con las manos mojadas en aceite. Déle la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc.). Precaliente el horno a 225°, colocando en una esquina de éste un vaso de agua. Deje que el pan doble su volumen, después introdúzcalo en el horno y procure no abrirlo durante 25 ó 30 minutos. Si en los últimos minutos se tuesta demasiado, baje la temperatura a 200°. Puede pintar la superficie del pan, antes de retirarlo del horno, con un poquito de agua con sal, leche, mantequilla o también espolvorearlo con harina, etc.

Sugerencias:

- A este pan se le pueden dar diferentes sabores, poniendo con el agua 3 dientes de ajo, pimienta, cebolla, etc.
- También se pueden mezclar dos tipos de harina, normal e integral. En este caso, aumente de 5 a 10 minutos el tiempo de cocción.
- Si lo hornea dentro de un molde, pincele éste con abundante aceite.

PAN DE LECHE

Ingredientes: ***250 g de leche, 50 g de mantequilla, 50 g de azúcar, 1 cucharadita de sal, 30 g de levadura prensada, 450 ó 500 g de harina***

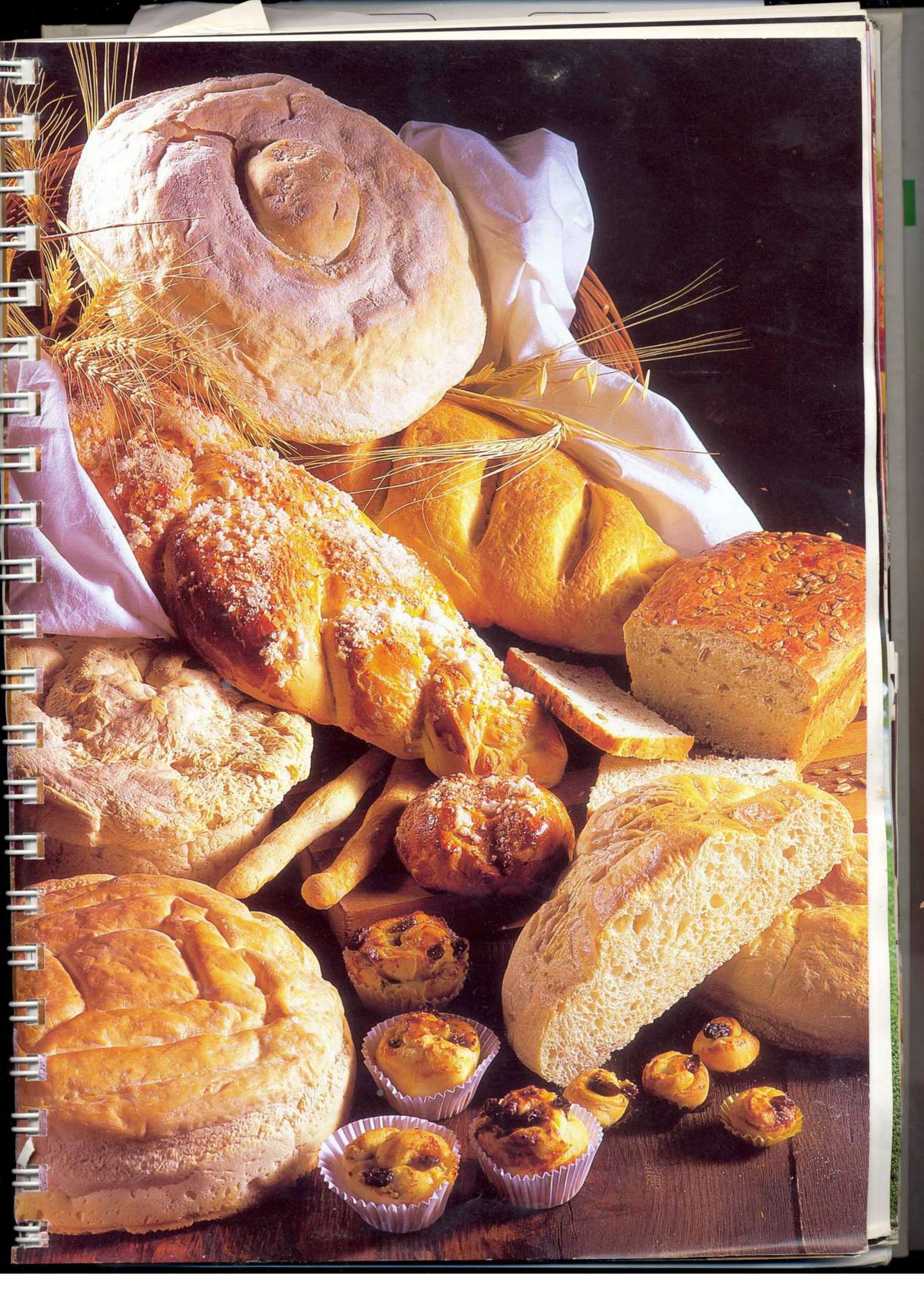
Preparación: Vierta en el vaso la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal y programe 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 2. Añada la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 4. Incorpore la harina, mezcle 15 segundos en velocidad 6 y a continuación programe 3 minutos en velocidad Espiga. Con esta masa podemos hacer bolitas, suizos, barritas, trenzas, o ponerla en un molde de plum-cake, etc. Déles unos cortes, pinte la superficie con leche y deje que doble su volumen.
Precaliente el horno a 200° (siempre con un vaso con agua en una esquina del horno). Introduzca los panes en el horno. El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los panes, entre 15 y 30 minutos. Antes de retirarlos del horno, se pueden volver a pintar con leche o huevo batido y poner un poco de azúcar por encima, o pintarlos con un almíbar clarito.

MASA DE BRIOCHE (pequeñas espirales)

Ingredientes: ***150 g de leche, un pellizco de sal, 50 g de azúcar, 70 g de mantequilla, 3 yemas de huevo, 20 g de levadura prensada, 350 a 400 g de harina (la cantidad dependerá del tamaño de las yemas)***

Preparación: Vierta en el vaso la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2. Añada las yemas y la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 4. Agregue la harina, programe 15 segundos en velocidad 6 y después amase durante 2 minutos en velocidad Espiga.
Estire la masa formando un rectángulo, píntelo con mantequilla fundida, añada el relleno elegido, dulce o salado, y enrolle el rectángulo. Una vez hecho el rollo, córtelo con unas tijeras formando pequeñas espirales y colóquelas en cápsulas de magdalena, si el rollo es grande y en cápsulas de trufa si el rollo fuese pequeño, para aperitivos. Pinte la superficie con huevo y déjelas hasta que doblen su volumen.
También puede poner la masa en un molde de plum-cake, píntelo después con huevo batido y déjelo que doble el volumen. Precaliente el horno a 200° y hornee 15 ó 20 minutos si está preparando las espirales y cuando estén doradas, sáquelas. Si hiciese el pan de brioche, necesitaría más tiempo de horno, de 20 a 30 minutos, así obtendría un riquísimo pan para meriendas o desayunos cortándolo en rebanadas.

Rellenos salados: Utilice sobrasada, jamón y queso, roquefort y nueces, etc.
Rellenos dulces: Utilice mermeladas, frutos secos, cabello de ángel, frutas escarchadas, etc.



Masas de Pastelería

- Se amasan siempre en velocidad 6 durante 15 segundos aproximadamente.
- Tenga en cuenta que estas masas no se pueden amasar durante mucho tiempo, pues se endurecen y se engrasan.
- Siempre deberá poner primero la harina y después los ingredientes restantes.
- Las cantidades indicadas son para 2 tartaletas de 22 ó 24 cm.
- Una vez hecha la masa, se debe tapar para evitar que se forme corteza y debe reposar unos minutos en el frigorífico para trabajarla mejor.
- La manera ideal de estirarla es poner la masa entre dos plásticos, así será muy cómodo y práctico hacerlo pues no necesita esperar, además no se le pegará en la mesa de trabajo, pudiendo estirarla muy finita.
- Ponemos en este tipo de masas una cucharadita de levadura Royal, porque las masas quedan más crujientes y no se endurecen.

MASA QUEBRADA (A)

Ingredientes: ***300 g de harina, 130 g de mantequilla, 70 g de agua, 1 cucharadita de sal, otra de azúcar y otra de levadura Royal***

Preparación: Vierta en el vaso los ingredientes en el orden que se indica y programe 15 segundos, velocidad 6.

MASA QUEBRADA (B)

Ingredientes: ***200 g de harina, 100 g de mantequilla, 2 huevos, 1 cucharadita de sal, otra de azúcar y otra de levadura Royal***

Preparación: Vierta en el vaso los ingredientes en el orden que se indica y programe 15 segundos, velocidad 6.

MASA SABLÉ (para dulce)

Ingredientes: ***300 g de harina, 150 g de mantequilla, un pellizco de sal, 70 g de azúcar glas, 2 yemas de huevo, 1/4 cubilete de leche, 1 cucharadita de levadura Royal***

Preparación: Vierta en el vaso todos los ingredientes, siempre en el mismo orden que se indica, y programe 20 segundos en velocidad 6.

PASTA CHOUX

Ingredientes: ***250 g de agua, 100 g de mantequilla, 1/2 cucharadita de sal, un pellizco de azúcar, 160 g de harina, 4 huevos***

Preparación: Pese la harina y reserve. Vierta en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Agregue la harina de golpe y programe 15 segundos en velocidad 4. Deje templar retirando el vaso de la máquina. Ponga el vaso de nuevo en la máquina, programe velocidad 4 y añada los huevos poco a poco. Deje reposar la masa en una manga pastelera. Precaliente el horno a 250° y cuando esté caliente, haga montoncitos con la manga sobre una bandeja engrasada, separados unos de otros. Baje la temperatura del horno a 200°, introduzca la bandeja en el mismo y hornee durante 20 minutos aproximadamente sin abrirlo. Rellene los pastelillos con cremas dulces o saladas.

FORRAR MOLDES

- Extienda la masa con el rodillo formando una capa fina y ayudándose con el mismo, cubra el molde.
- Una vez bien asentada sobre base y bordes, pase de nuevo el rodillo, para cortar los sobrantes.
- Con las puntas de los dedos, presione alrededor del molde para que la masa se pegue bien a los bordes.

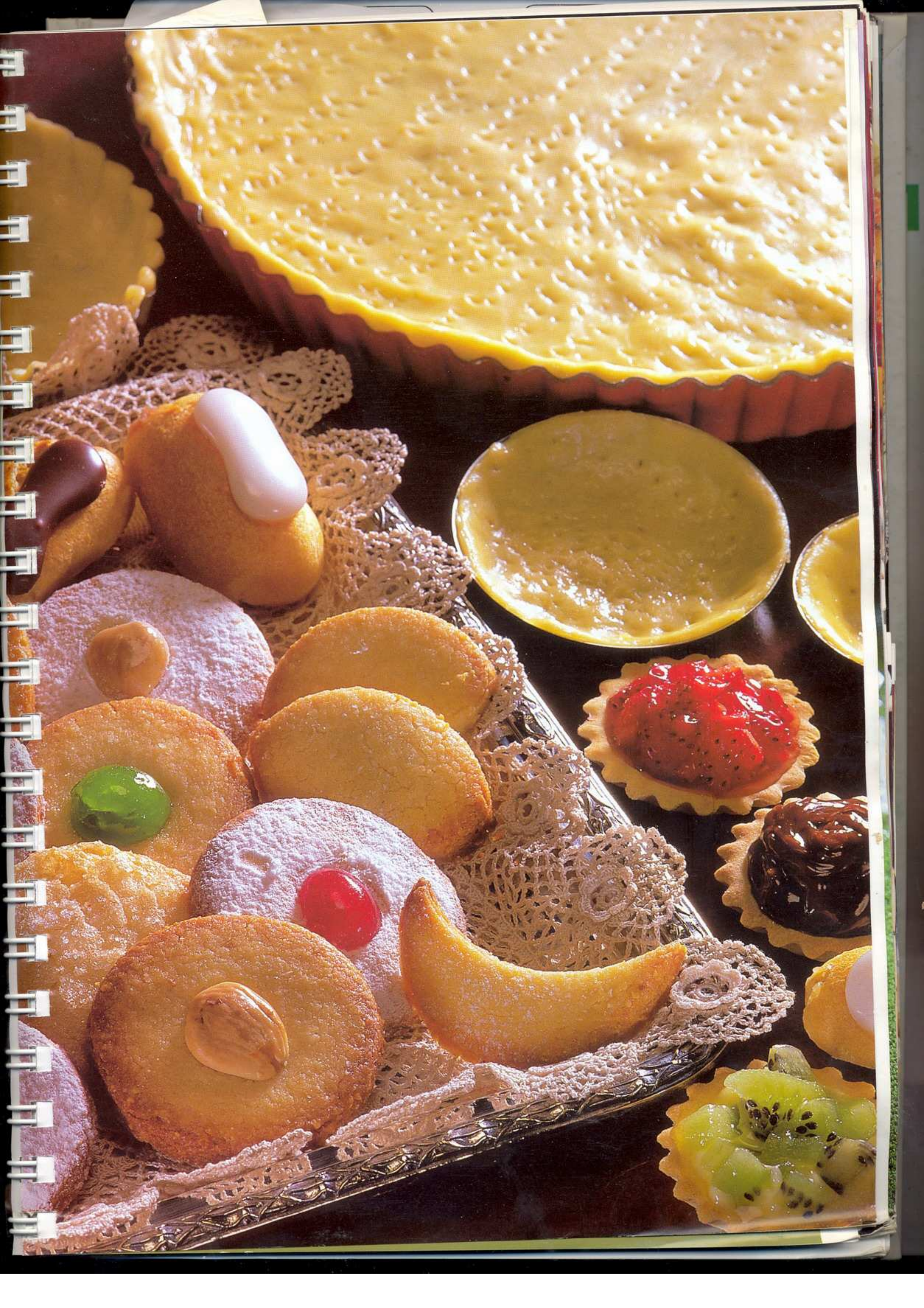






PASTAS DE TÉ Y PASTAS NORUEGAS

Ver recetas en página 50 (foto en página siguiente).



Cocinar en el Vaso



*Existen infinidad de recetas que puede preparar sin triturar los ingredientes. Thermomix le ofrece dos posibilidades: cocción en **velocidad 1** (velocidad semilenta), o cocción en **velocidad cuchara** (velocidad lenta).*

*Para favorecer el poder cocinar sin triturar, tenemos la posibilidad de programar el **giro de las cuchillas hacia la izquierda.***

De esta manera, el filo de las mismas no corta los alimentos y éstos quedan más enteros.

COCINAR, SIN TRITURAR, EN VELOCIDAD CUCHARA

EJEMPLO: Para cocer ½ kg de acelgas, vierta éstas en el vaso junto con 500 g de agua, 200 g de patatas, 1 pastilla de caldo o sal y programe 20 minutos, temperatura 100°, **giro a la izquierda**, velocidad cuchara (la velocidad más lenta y con el giro de las cuchillas a la inversa).

Lo mismo que las acelgas, también se pueden hacer espinacas, alcachofas, brécol, pisto, lentejas, judías, guisos de carne o de patatas, etc.

Si desea verduras rehogadas prepare un sofrito en el vaso con aceite y ajos. A continuación, incorpore la verdura al vaso y rehogue el tiempo necesario (depende de la verdura).

COCINAR CON CESTILLO

Otro sistema para cocer, sin triturar, es utilizar el cestillo. De esta forma se pueden cocinar alimentos más delicados, como pueden ser filetes de pescado enrollados, huevos (puede cocer hasta 7 u 8), alimentos que queremos que conserven su forma totalmente: almejas, berberechos, arroz blanco, guisantes, pescados, etc.

Los filetes siempre se colocarán en posición vertical, con el fin de que el líquido que haya en el vaso pueda entrar por los agujeros del cestillo y se cueza lo que hay en él. Se pueden colocar de dos formas: haciendo rollitos o verticalmente en círculo (ver foto en la página siguiente).

Para cocinar con el cestillo siempre habrá que añadir agua, caldo o cualquier otro líquido y utilizar la temperatura 100° y la velocidad 4.

Cocinar al Vapor con Cestillo

(Pequeñas Cantidades)

Otra posibilidad de cocinar con el cestillo, es cocinar pequeñas cantidades de ingredientes al vapor (todo lo que quepa en él), poniendo agua en el vaso (1/2 litro mínimo).

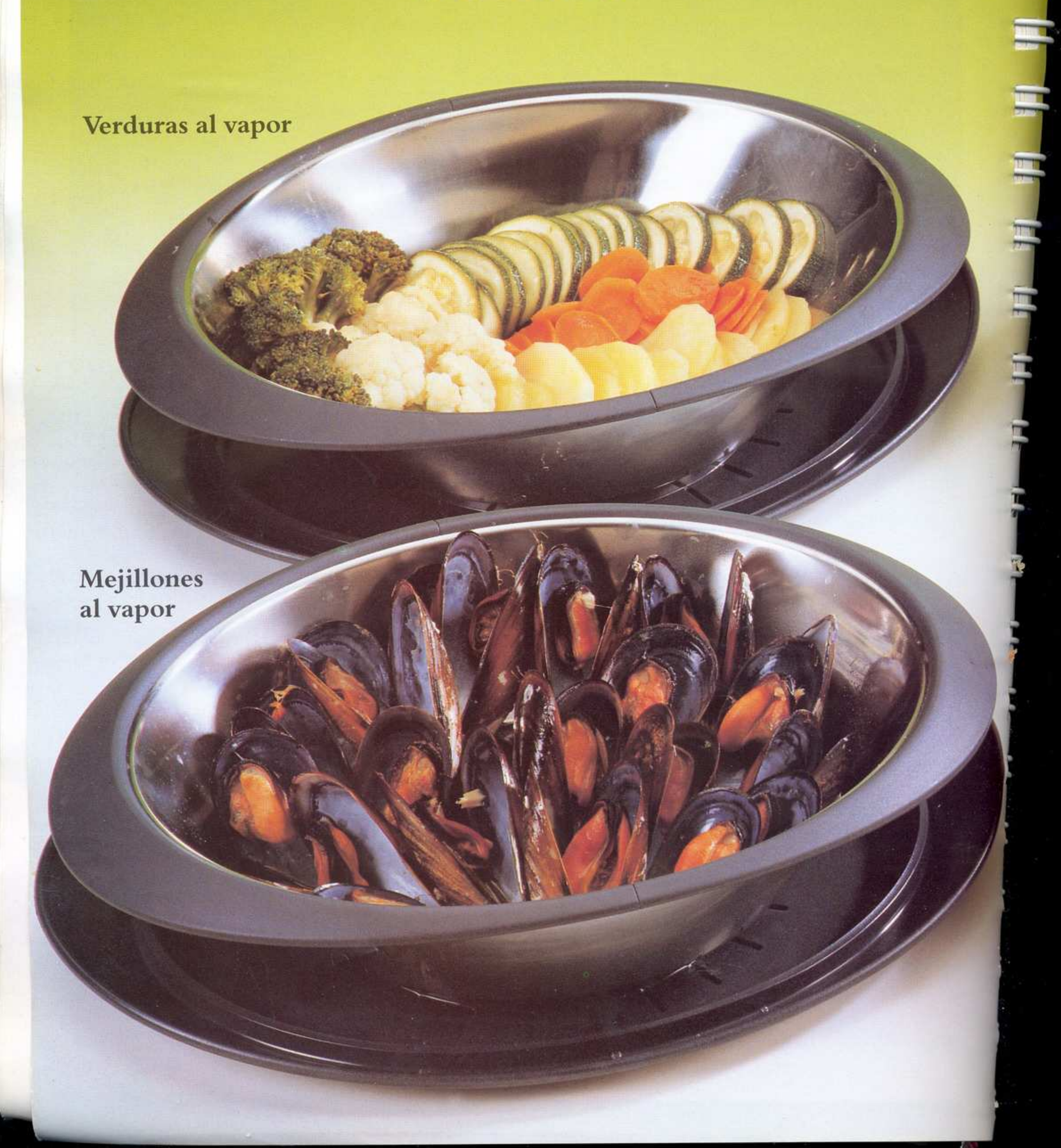
Se introduce el cestillo dentro del vaso y se programa para que el agua hierva. A partir de este momento, se echa en el cestillo el ingrediente que queramos hacer al vapor y programamos el tiempo que necesite el ingrediente, siempre temperatura Varoma y velocidad 1, para que el agua no suba al ingrediente que tenemos en el cestillo.

Digamos que de esta manera hacemos un recipiente Varoma dentro del vaso cuando queremos cocinar al vapor cantidades pequeñas.



Cocine diferentes ingredientes al vapor con el recipiente Varoma

Verduras al vapor



Mejillones al vapor



Molde Igloo de Albal de 1 litro para pasteles, flanes, etc.

Rollo de carne

Espárragos

Cocinar al Vapor con Varoma

- **Tiempo de cocción y cantidad de líquidos.** Las cantidades mínimas y máximas de líquidos que hay que introducir en el vaso del Thermomix antes de cocinar con el Varoma, dependen de los alimentos y de la cantidad a preparar. Le sugerimos que respete al máximo las indicaciones dadas en las recetas. Para la creación de recetas propias existen los siguientes valores generalizados:

Tiempo de cocción	Líquido
De 15 a 30 minutos	½ litro
Más de 30 minutos	De ½ hasta 1 litro

- **Triturar ingredientes antes de la cocción con Varoma.** Si quiere triturar ingredientes, el momento adecuado es antes o después de cocinar con el Varoma, ya que durante el proceso de cocción no se pueden seleccionar velocidades altas.
- **Algunos alimentos no se pueden cocinar en el Varoma.** En general, aquellos alimentos cuya cocción precise mucho agua no deben cocinarse con el Varoma, por ejemplo, arroz o pasta.
- **Mantenga las rejillas libres en el recipiente y en la bandeja.** Hay que observar que no se sobrecarge ni el recipiente ni la bandeja, para evitar la obstrucción de las rejillas. Recuerde que cuando cueza moluscos, debe poner el recipiente sobre la tapa después de que el vapor empiece a producirse de forma abundante.
- **Usos múltiples y prácticos.** Puede utilizar su Varoma para escaldar y pelar tomates, melocotones, almendras, castañas, etc. También para calentar alimentos de forma natural. Simplemente colóquelos en el recipiente, ponga el agua necesaria, según la cantidad de alimentos, en el vaso del Thermomix y programe el tiempo apropiado, temperatura Varoma, velocidad 1.
- **Atención al levantar la tapa durante la cocción en el Varoma.** Tenga cuidado al levantar la tapa durante la cocción en el Varoma, ya que se levanta una nube de vapor (peligro de quemaduras). **Espere unos minutos** hasta que la nube de vapor se disperse en el aire antes de comprobar el estado de cocción de los ingredientes. Utilice protección para coger la tapa (manoplas, paños).
- **Nunca ponga en el vaso leche, nata o huevos a temperatura Varoma,** pues podría rebosarse o cortarse. Añada estos ingredientes después de terminada la receta y con la temperatura adecuada.
- **La velocidad a programar.** También dependerá del contenido del vaso, pudiendo ser la velocidad 2, si es solamente agua, o la velocidad 1 o velocidad cuchara, si el contenido es más denso.

Recipiente Varoma	Vaso	Tiempo*	Temperatura	Velocidad
Patatas	½ litro	15, 20 ó 25 según tamaño	Varoma	2
Brécol-Coliflor	½ litro	15 minutos	Varoma	2
Verduras al dente	½ litro	12-15 minutos	Varoma	2
Huevos	½ litro	15 minutos	Varoma	2
Flan	700 g	35 minutos	Varoma	2
Quesillo	800 g	40 minutos	Varoma	2
Tocino de Cielo	1 litro	55 minutos	Varoma	2
Pastel de verduras	800 g	35-40 minutos	Varoma	2
Rollos de carne	1 litro	30-60 minutos	Varoma	2
Pechuga de pavo	800 g	40-50 minutos	Varoma	2
Pescado en rodajas	½ litro	7-10 minutos	Varoma	2
Dorada a la sal	800 g	30 minutos	Varoma	2
Mariscos	½ litro	10-20 minutos	Varoma	2
Cinta de lomo	800 g	40-50 minutos	Varoma	2

NOTA: Todos los ingredientes que pongamos en rodajas se colocarán en el recipiente lo más verticalmente posible con el fin de no tapar los orificios del Varoma, para que los productos se cuezan uniformemente. Puede perfumar el agua con laurel, pimienta, etc. Cuando vaya a cocinar un pastel de verduras, flan, quesillo, etc., le recomendamos que utilice el molde Igloo de Albal de 1 litro. Siempre que vaya a hacer un pescado a la sal, no coloque el recipiente Varoma hasta que el agua esté hirviendo fuerte, para que la sal se haga un bloque.

*** Los tiempos son siempre aproximados y se contarán a partir de que el líquido del vaso comience a hervir.**

COCCIÓN DE PASTA

Ingredientes para 250 g de pasta: *750 g de agua, sal, 1 cucharada de aceite*

Preparación: Vierta el agua con la sal y el aceite en el vaso, programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Agregue la pasta por el bocal del cubilete y programe el tiempo que indique el paquete de la pasta, temperatura 100º, velocidad cuchara, para que la pasta, sea cual sea su forma, salga entera completamente. Escurra utilizando el cestillo o el recipiente Varoma y sirva inmediatamente.

Para 500 g de pasta: Vierta ***1½ litros de agua*** con ***sal*** y ***aceite*** en el vaso, y programe 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Añada la pasta por el bocal del cubilete y proceda igual que la anterior.

Para cocer espaguetis: Dependiendo de la cantidad que queramos, serán 750 g de agua por cada 250 g de pasta.
Cuando hierva el agua, programe velocidad cuchara, coloque los espaguetis en el cubilete, sujételos con la mano e introdúzcalos en el hueco de la tapa con la máquina en marcha, apretando suavemente hacia dentro, hasta que estén todos introducidos.
A partir de este momento programe el tiempo que indica el paquete, temperatura 100º y manténgalo a la misma velocidad.

AJOS CONFITADOS 

Ingredientes: *500 g de aceite de oliva, 500 g de ajos pelados*

Preparación: Vierta los ingredientes en el vaso y programe 30 minutos, temperatura 90º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
Una vez confitados los ajos, resérvelos en un recipiente de cristal, cubiertos con un poco de aceite. El aceite sobrante utilícelo para salsas, pizzas, tostadas, etc.



Nota:

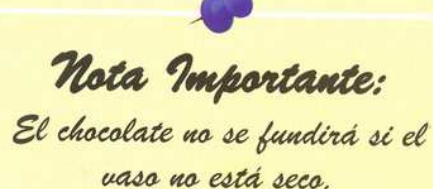
Los ajos así preparados son más digestivos y se pueden usar en mayor cantidad para dar perfume y sabor a muchas recetas.



FUNDIR CHOCOLATE

Ingredientes: *250 g de chocolate con leche, puro o blanco de Nestlé*

Preparación: Eche en el vaso el chocolate troceado, triture unos segundos en velocidad 7 y programe 4 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. En el momento que vea que toma la consistencia de una crema en el vaso estará listo.



Nota Importante:

El chocolate no se fundirá si el vaso no está seco.

Recetas Básicas
(Bechamel y Croquetas)

BECHAMEL (para Coberturas)

Ingredientes: ***600 g de leche, 60 g de harina, 30 g de mantequilla, 1 cucharada de aceite, nuez moscada, pimienta, sal***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y mezcle 10 segundos, velocidad 5. Programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 3.

NOTA: Para la mitad de cantidad reduzca el tiempo a 5 minutos.

BECHAMEL (para Lasañas)

Ingredientes: ***800 g de leche, 110 g de harina, 50 g de mantequilla, 1 cucharada de aceite, nuez moscada, pimienta, sal***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y mezcle 10 segundos, velocidad 5. Programe 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 3.

NOTA: Si va a utilizar la bechamel para canelones, quite 30 g de harina.

Sugerencia:

- A estas bechameles puede agregarles 2 cucharadas de concentrado de pimientos choriceros, pimientos del piquillo triturados, etc.



BECHAMEL CON CHAMPIÑONES

Ingredientes: ***2 dientes de ajo, 250 g de champiñones laminados y blanqueados en limón, 50 g de aceite, 1 cucharada de mantequilla, 500 g de leche, 60 g de harina, nuez moscada, pimienta, 1 pastilla de caldo de ave***

Preparación: Eche en el vaso del Thermomix los ajos y trocéelos 4 segundos en velocidad 5. **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Vierta en el vaso los champiñones, el aceite y la mantequilla. Programe 7 minutos, temperatura 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Agregue la leche y la harina, condimente y programe 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 1 ½.

Sugerencia:

- Puede sustituir los champiñones por espinacas troceadas. El resto es igual.

BECHAMEL CON CEBOLLA (SUBISSE)

Ingredientes: ***Los mismos de la bechamel con champiñones, sustituyendo éstos por 150 g de cebolla troceada***

Preparación: Eche en el vaso la cebolla y los ajos y trocéelos 4 segundos en velocidad 5. Incorpore el aceite y la mantequilla y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. A continuación, agregue la leche y la harina, condimente y programe 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 1½.

Recetas Básicas
(Bechamel y Croquetas)

BECHAMEL DE DIETA

Ingredientes: ***600 g de calabacines pelados, 200 g de leche descremada, 50 g de cebolla, 2 cucharadas de aceite, 4 quesitos descremados, sal, pimienta***

Preparación: Ponga los calabacines previamente pelados y troceados en el vaso, añada la leche, la cebolla y el aceite y programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Cuando termine triture en velocidad 5 durante unos segundos, añada los quesitos y termine de triturar en velocidad 5. Revise que esté bien triturado, de no ser así repita la operación.

Compruebe la consistencia e incorpore más leche si lo considera necesario. Sazone con sal y pimienta teniendo en cuenta que los quesitos tienen sal.

TÉCNICA CROQUETAS

1 Coloque una manga pastelera en el cestillo, fuera de la máquina. Así evitará quemarse. Vierta en ella el contenido del vaso.

2 Cierre la manga con una pinza y deje enfriar en el frigorífico. Cuando la pasta esté fría, haga tiras largas sobre una fuente de pan rallado o harina.

3 Forme las croquetas, envuélvalas en pan rallado o harina, luego en huevo batido y de nuevo en pan. Déjelas reposar unos minutos antes de freírlas.



1



2



3

Recetas Básicas



Si desea preparar sofritos sin triturar totalmente, trocee los ingredientes 4 segundos en velocidad 4 y utilice después, la velocidad 1.

SOFRITO A

Ingredientes: ***50 g de aceite, 150 g de cebolla, 1 diente de ajo***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 2 segundos en velocidad 4. A continuación, programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Si lo quiere totalmente triturado hágalo en velocidad 4 ó 5.

SOFRITO B

Ingredientes: ***50 g de aceite, 250 g de cebolla, 2 dientes de ajo, 1 pimiento verde pequeño, 1 tomate rojo y muy maduro o 100 g de tomate triturado***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 3 segundos, en velocidad 4. A continuación, programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.

SOFRITO C

Ingredientes: ***100 g de aceite, 300 g de cebolla, 2 dientes de ajo, 3 puerros (sólo la parte blanca), 3 tomates maduros o 200 g de tomate triturado***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 segundos en velocidad 5.
A continuación, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.
Si desea el sofrito muy fino, al finalizar la cocción, programe 15 segundos en velocidad 6.

SOFRITO PARA PAELLA

Ingredientes: ***100 g de aceite, 3 dientes de ajo, 100 g de pimiento rojo, 100 g de pimiento verde, ½ cubilete de hojas de perejil, 200 g de tomate triturado o 3 tomates rojos y maduros***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 segundos en velocidad 5. Después, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Si lo desea más fino, al finalizar, programe 15 segundos en velocidad 5 y si lo quiere más grueso hágalo en velocidad 1.

SOFRITO PARA SOPAS

Ingredientes: ***Los mismos que para el sofrito para paella, añadiéndole 200 g de cebolla***

Preparación: Utilice el mismo procedimiento y tiempo que el descrito para el sofrito para paella.

NOTA: A todos estos sofritos, se les pueden añadir otros ingredientes al gusto, como por ejemplo: zanahorias, puerros, champiñones, setas, etc.

Sugerencia: Si desea hacerlo en trozos grandes, programe la velocidad 1.

FUMET DE PESCADO

Ingredientes: ***150 g de gambas, 400 g de agua***

Preparación: Vierta en el vaso las cáscaras, las cabezas de las gambas y el agua y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.
Cuele por un colador fino, deje enfriar y congele.
Los cuerpos de las gambas los puede utilizar para otra preparación.

NOTA: Este caldo se puede preparar y congelar, y de esta forma tenerlo siempre listo para agregar a paellas, sopas, salsas, etc.

CONCENTRADO DE CHORICEROS O ÑORAS

Ingredientes: ***15 pimientos choriceros o 30 ñoras, 400 g de agua***

Preparación: Quite las semillas y rabitos a los pimientos y viértalos en el vaso que deberá estar muy seco. Pulverícelos durante 1 minuto en velocidad máxima. Limpie bien las paredes del vaso ayudándose con la espátula, agregue el agua y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 5. Cuando pase 1 minuto puede bajar la velocidad a la 1 y terminar el tiempo.

NOTA: Este concentrado le servirá para paellas, salsas y guisos. Congélelo en porciones y lo tendrá listo para su utilización en cualquier receta.

RELLENO PARA EMPANADAS O EMPANADILLAS 

Ingredientes: ***100 g de aceite, 300 g de cebolla, 200 g de pimientos rojos, 150 g de pimientos verdes, 2 dientes de ajo, 3 tomates muy rojos o 300 g de tomate triturado, sal, 300 g de atún en aceite o en escabeche, o cualquier otro ingrediente de su gusto***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el atún, y programe 5 segundos en velocidad 4. A continuación, programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando el sofrito esté listo, agregue el atún o el ingrediente elegido, y programe 5 minutos, temperatura 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

PICADA DE AJO Y PEREJIL

Preparación: Calcule los dientes de ajo que puede consumir en una semana, y prepare un manojo de perejil, sólo las hojas. Échelo en el vaso del Thermomix y programe 5 segundos, velocidad 5. Una vez que los dos ingredientes estén mezclados, échelos en un recipiente, cubriéndolos con aceite para que se conserven mejor y podrá ir utilizándolos para guisos, sofritos, etc.



NOTA:
Puede hacer de la misma manera la cantidad que Ud. desee, y congelarlo para utilizarlo más adelante.

PASTILLAS DE CALDO

Ingredientes: ***500 g de carne magra en trocitos, 500 g de verduras variadas (apio, zanahorias, cebolla, 2 pimientos choriceros, etc.), 300 g de sal gorda***

Preparación: Vierta la mitad de la carne en el vaso y triture 10 segundos en velocidad 8, vuelque la carne en un recipiente y reserve. Repita la operación con la otra mitad. Vierta las verduras en el vaso y triture 10 segundos en velocidad 6. Incorpore la carne y la sal y programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Deje enfriar en el vaso y triture a velocidades 6-10 progresivo. Si está demasiado espeso, puede agregar un poco de vino. Vierta en un recipiente hermético y guárdelo en el frigorífico, para su posterior utilización en guisos, o congélelo en una bandeja de cubitos de hielo y úselos a su conveniencia.

CHAMPIÑONES O SETAS SALTEADAS AL AJILLO  

Ingredientes: ***4 ó 5 dientes de ajo, hojas de perejil, 400 ó 500 g de champiñones o setas, 1 cayenita o un poquito de guindilla (opcional), 50 g de aceite, sal, pimienta***

Preparación: Vierta en el vaso los ajos y el perejil y programe 4 segundos, velocidad 5. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y añada los ingredientes restantes, troceados al gusto (si son champiñones, previamente blanqueados en limón y escurridos). Programe 12 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Rectifique la sazón y compruebe si están en su punto, de no ser así, cocínelos unos minutos más. Si tuviesen demasiado líquido, quite los champiñones del vaso, deje el líquido y programe la temperatura Varoma durante 5 ó 10 minutos aproximadamente. Este salteado se puede hacer con cualquier otra verdura como por ejemplo calabacines o cebollas.

NOTA: Puede hacer el doble de cantidad, solamente tiene que doblar todos los ingredientes y poner 3 minutos más en la programación.

Aperitivos

(Patés)

PATÉ DE HIGADITOS

Ingredientes: ***500 g de higaditos de pollo, limpios y sin corazones, 1 copa de brandy u Oporto, 30 g de mantequilla, 30 g de aceite, 50 g de cebolla, 150 g de beicon sin corteza ni ternillas, 1/2 cucharadita de azúcar, 200 g de nata o 1 lata de nata La Lechera, 150 g de jamón de York, pimienta al gusto, nuez moscada, 1 clavo de olor, sal***

Preparación: Macere los higaditos de pollo en el brandy un mínimo de 2 horas. Ponga en el vaso la mantequilla, el aceite y la cebolla, programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Escurra bien los higaditos (deseche el brandy de la maceración), añádalos con el resto de ingredientes, menos la nata, el jamón y los condimentos y programe 6 minutos, 80°, velocidad 4. Añada la nata, el jamón, la pimienta, nuez moscada, el clavo y la sal. Programe 2 minutos, temperatura 80°, velocidad 5 (ayúdese si lo necesita con la espátula). A continuación, triture 30 segundos en velocidades 5-7 progresivo. Tiene que quedar un puré homogéneo. Baje con la espátula lo que hubiera en las paredes. Programe de nuevo 15 segundos, velocidad 8 y ayúdese con la espátula, pues queda muy espeso (si le gustase más rosado, téngalo menos tiempo). Déjelo enfriar en el vaso un poco y tritúrelo en velocidad 8 hasta que quede homogéneo. Por último, viértalo en una terrina y adórnelo al gusto o haga bolas como en la foto de la página 45.

PATÉ DE QUESOS

Ingredientes: ***100 g de nata líquida, 50 g de leche, 50 g de mantequilla, 200 g de queso azul, 150 g de queso de bola o similar, 150 g de queso Gruyère o similar, 100 g de nueces peladas troceadas (opcional) para decorar, sal, pimienta***

Preparación: Vierta en el vaso la nata, la leche y la mantequilla y programe 3 minutos, temperatura 80°, velocidad 3. Agregue los ingredientes restantes excepto las nueces y triture 15 segundos en velocidad 4, ayudándose con la espátula, después programe 3 minutos, temperatura 60°, velocidad 4. Tiene que quedar homogéneo.

Si utiliza nueces, agréguelas troceadas, incorporándolas con la espátula.

Si quiere presentarlo de una forma más original, forre un molde de plum-cake con papel film y alterne paté de queso y nueces, hasta acabar la mezcla. Métalo en el frigorífico 1 hora como mínimo. Desmóldelo y sírvalo acompañándolo de biscotes o crudités.

PATÉ MARINERO

Ingredientes: ***1 lata de sardinas en tomate, 1 lata de mejillones en escabeche, 1 lata de caballa en aceite, 1 cucharadita de mantequilla, unas gotas de Tabasco***

Preparación: Vierta todo en el vaso, incluyendo el caldo de cada lata, y triture en velocidades 4-5-6 progresivo, hasta que quede homogéneo.

PATÉ DE AGUACATES

Ingredientes: ***2 aguacates maduros, 1 trozo de cebolla (unos 50 g), 1 diente de ajo, 1 tomate maduro,Tabasco, unas gotas de limón, unas hojas de cilantro o apio, sal***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 4-5. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso, ayudándose con la espátula, y programe 30 segundos en velocidad 4-5.

PATÉ DE AHUMADOS

Ingredientes: ***225 g de arenques ahumados u otro ahumado de su gusto, 150 g de queso Philadelphia, 1 diente de ajo, 1 cucharada de mantequilla, el zumo de 1/2 limón, pimienta***

Preparación: Igual que el paté marinero, aumentando el tiempo y la velocidad hasta que la mezcla esté bien triturada y homogénea.

Aperitivos
(Patés)

PATÉ DE MEJILLONES

Ingredientes: *1 lata de mejillones en escabeche, 1 lata de bonito, 3 quesitos*

Preparación: Igual que en los patés anteriores.



Truco:
Cuando vaya a hacer pocas cantidades y para que quede todo homogéneo y bien triturado, téngalo en las velocidades bajas el tiempo necesario y siempre en temperatura de 37°, que le ayudará en la trituración, terminando los últimos segundos en velocidad 4-5.

PATÉ DE ATÚN



Ingredientes: *150 g de mantequilla, 3 huevos duros, 300 g de atún en aceite (muy bien escurrido el aceite), 2 latas pequeñas de anchoas muy bien escurridas, pimienta*

Preparación: Vierta en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 1. Agregue los ingredientes restantes y programe 1 minuto, velocidad 4-5-6 progresivo. Ayúdese con la espátula, viértalo en una terrina y adórnelo al gusto.

PATÉ DE ANCHOAS

Ingredientes: *200 g de queso Philadelphia, 1 lata de anchoas (8 ó 10 anchoas)*

Preparación: Vierta en el vaso el queso y programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2. Añada las anchoas y triture 1 minuto en velocidad 4-5 progresivo.

PATÉ DE SARDINAS

Ingredientes: *150 g de mantequilla, 2 latas de sardinas en aceite bien escurridas, 2 cucharadas de brandy, 3 cucharadas de ketchup, 2 cucharadas de Oporto, 50 g de cebolla, 3 ramas de perejil (sólo las hojas), unas gotas de limón, Tabasco al gusto, salsa Perrins, sal, pimienta*

Preparación: Ponga en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2. A continuación, añada el resto de los ingredientes indicados y triture 1 minuto en velocidad 4-5 progresivo. Si ve que no queda bien triturado repita la operación. Por último, rectifique la sazón, vierta en una terrina y reserve en el frigorífico.

PATÉ DE SARDINAS Y PIMIENTOS

Ingredientes: *4 quesitos, 130 g de pimiento morrón o del piquillo, 2 latas de sardinas en aceite bien escurridas*

Preparación: Ponga en el vaso los quesitos y el pimiento y programe 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 4. Añada las sardinas y triture 30 segundos en velocidad 5-6 progresivo.

NOTA: Si no se trituran bien los quesitos, programe unos segundos más a la misma velocidad, hasta que quede una crema homogénea. Si utiliza pimiento morrón en vez de pimiento del piquillo, aromatice con unas gotas de Tabasco.

PATÉ DE JAMÓN

Ingredientes: *130 g de mantequilla, 300 g de jamón de York, 100 g de paté de higaditos o foie-gras, 4 anchoas con su aceite, 2 cucharadas de alcaparras*

Preparación: Ponga en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 3. Añada los ingredientes restantes y triture 1 minuto en velocidad 4-5 progresivo.

BOLA DE QUESOS

Ingredientes: ***50 g de leche, 30 g de cebolla, 1 cucharada de mantequilla, 150 g de queso Emmental, 200 g de queso Philadelphia, 150 g de queso azul***

Para adornar: ***Nueces picadas, 2 cubiletes de hojas de perejil picado***

Preparación: Vierta en el vaso del Thermomix todos los ingredientes menos el queso azul y programe 3 minutos, temperatura 37°, velocidad 5, ayudándose con la espátula. Seguidamente, incorpore el queso azul y mezcle 1 minuto en velocidad 4. Tiene que quedar homogéneo, de no quedar bien amalgamado, repita de nuevo la operación.
A continuación, ponga en un cuenco hondo una hoja de film transparente Albal dejando fuera del cuenco plástico para después envolver el paté, y vierta la mezcla en él. Tape con el plástico e introduzca en el frigorífico hasta que esté consistente y déle entonces forma de bola. Si desea adornar la bola, pique las nueces con las hojas de perejil durante 4 segundos en velocidad 5. Reboce la bola en las nueces con perejil y sírvala con biscotes. (También se pueden agregar las nueces troceadas al vaso, junto con todos los demás ingredientes).

MARGARITA DE CAVIAR

Preparación: Esta margarita, indicada para fiestas, se hace con 1 bola de quesos (ver receta anterior), del tamaño de una pelota de ping-pong. Para darle esta forma, envuélvala en film transparente Albal. A continuación, cúbrala con paté de higaditos (ver receta en la página 42) y continúe dándole forma de bola. Por último, rebócela en sucedáneo de caviar, negro o rojo. Para que quede bien pegado, ayúdese con las manos o con el plástico. Póngala en una fuente rodeada de endibias y zanahorias (ver foto). El corte queda muy bonito al verse los tres colores.

MEJILLONES RELLENOS

Ingredientes para empanar: ***Pan duro, unas hojas de perejil, 2 dientes de ajo, 2 huevos***

Resto ingredientes: ***2 kg de mejillones, 2 dientes de ajo, 150 g de cebolla, 50 g de aceite, 80 g de harina, 1 pastilla de caldo de pescado, 300 g de leche, 50 g de vino blanco, nuez moscada, sal, pimienta, pimienta de Cayena***

Preparación: Vierta en el vaso muy seco, el pan, el perejil y los ajos del empanado y ralle a velocidades 5-10 progresivo. Retire y reserve. (Esta fórmula valdrá para todos los empanados).
Abra los mejillones en una cazuela al fuego, retírelos de su concha, reservándolas, y trocee los mejillones ligeramente en el vaso durante 3 segundos, en velocidad 4. Retírelos y reserve.
Ponga en el vaso el ajo, la cebolla y el aceite. Programe 5 minutos, 100°, velocidad 4.
Agregue la harina y programe 1 minuto, 100°, velocidad 3. Añada la pastilla de caldo, la leche y el vino, y sazone con sal, pimienta, nuez moscada y pimienta de Cayena. Programe la velocidad 5, durante unos segundos, para limpiar bien las paredes del vaso. Vuelva a programar 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 3.
Agregue sobre esta bechamel 3 cucharadas de los mejillones troceados y triture durante unos segundos en velocidad 4.
Cuando la máquina se pare, rectifique la sazón e incorpore todos los mejillones troceados removiendo con la espátula.
Rellene con esta mezcla las conchas de los mejillones. Páselos por huevo batido y por el pan rallado reservado, y fríalos en abundante aceite. Vaya colocándolos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa, y sírvalos adornándolos al gusto.

NOTA: Puede abrir los mejillones en el recipiente Varoma, haciéndolo en dos veces.
Ponga ½ litro de agua en el vaso y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Coloque el recipiente con los mejillones y programe de 12 a 15 minutos, a la misma temperatura y velocidad.
Repita la operación con el otro kilo de mejillones.



Desayunos y Meriendas

(Zumos)

INTEGRAL DE ZANAHORIA



Ingredientes: ***350 g de zanahorias peladas, 1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas, 100 g de azúcar o su equivalente en sacarina, 6 u 8 cubitos de hielo, 500 g de agua aproximadamente***

Preparación: Ralle las zanahorias 5 segundos a velocidad 5. Añada el limón, el azúcar, el agua y los cubitos de hielo, y programe 3 minutos a velocidad 10. Si no ha quedado bien triturado, repita la operación. Introduzca el cestillo en el vaso para colarlo, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con hielo. Puede añadir 1 naranja bien pelada. Le sorprenderá su delicioso sabor.

NOTA: Si está bien triturado no hace falta que le ponga el cestillo.

INTEGRAL DE NARANJA



Ingredientes: ***3 naranjas de zumo y 1 limón pelados, sin nada de piel blanca ni pepitas, 6 cubitos de hielo, 100 g de azúcar o su equivalente en sacarina, 500 g de agua***

Preparación: Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el agua y programe 30 segundos en velocidad 5 y 2 minutos en velocidad 10. Debe quedar una papilla muy bien triturada, de no ser así, repita la operación. Con la máquina parada, agregue el agua y mézclela en velocidad 2 unos segundos. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con hielo (si viese que está bien triturado, no es necesario colarlo).

NOTA: Este zumo es el único que se tritura sin agua para evitar que haga espuma.



Notas para todos los zumos

Introducimos el cestillo para colar el zumo, pero en caso de que esté bien triturado, no es necesario hacerlo.

A todos los zumos se les debe agregar 1 limón bien pelado y sin pepitas, ya que éste potencia el sabor del resto de las frutas y actúa como antioxidante.

INTEGRAL DE KIWI



Ingredientes: ***3 kiwis pelados, 1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas, 6 cubitos de hielo, 100 g de azúcar o su equivalente en sacarina, 500 g de agua aproximadamente***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 2 minutos a velocidad 10. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con cubitos de hielo.

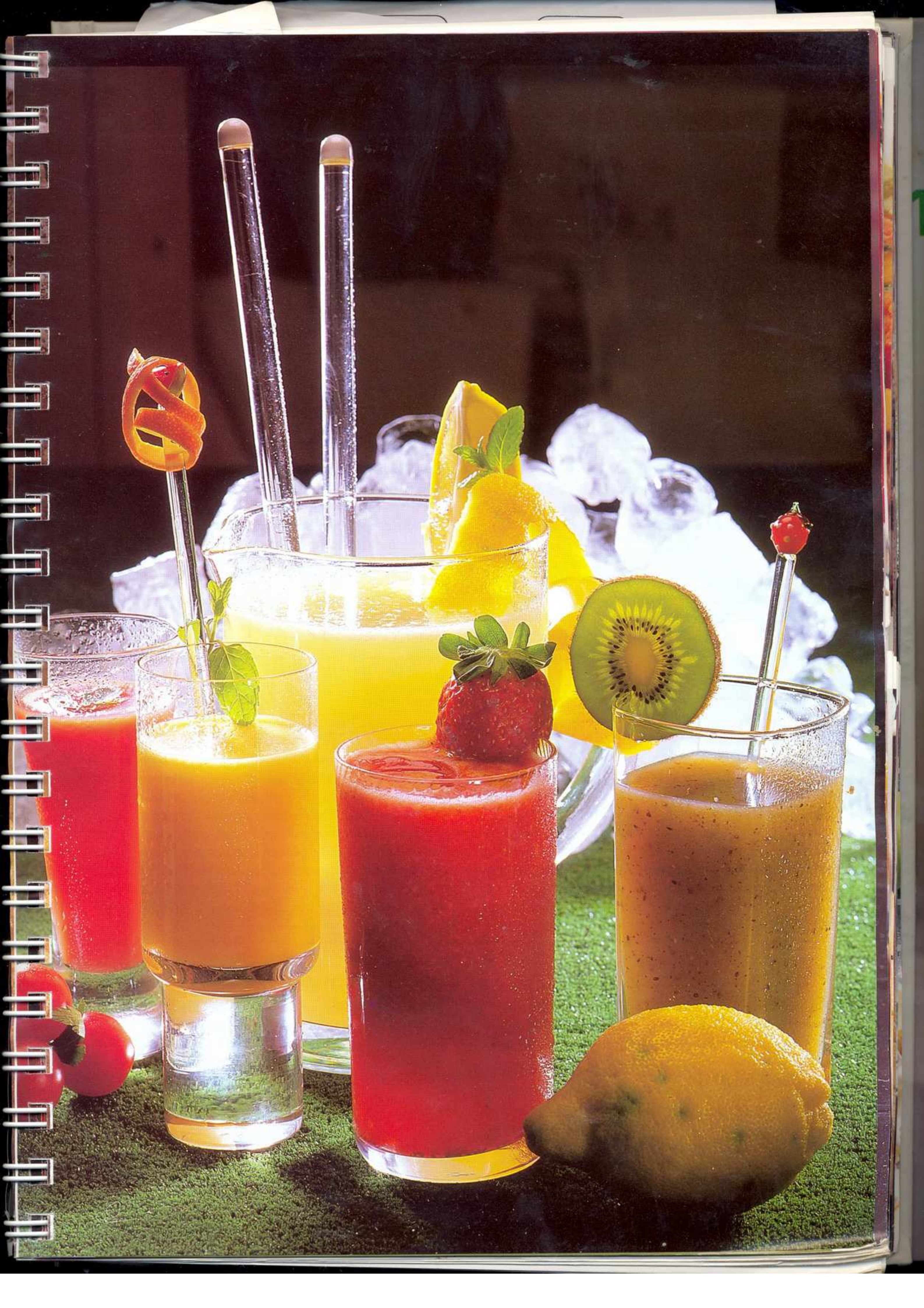
NOTA: De la misma forma que este zumo, puede hacerlo de manzana, pera, melocotón, mixto (naranja, melocotón, manzana y limón), etc.
También le puede preparar vegetal (apio y limón, tomate con un gajito de limón, etc.).

LIMONADA



Ingredientes: ***2 ó 3 limones bien lavados pero sin pelar, y partidos en trozos pequeños, 100 g de azúcar o su equivalente en sacarina, 1 litro de agua***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y presione el botón turbo sin levantar el dedo, sujetando el cubilete con la otra mano. Cuando en el visor aparezca el 3, suelte el botón. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta la limonada en una jarra con cubitos de hielo (tire todos los restos de la limonada).



Desayunos y Meriendas
(Bizcochos y Pastas)

BIZCOCHO CUATRO CUARTOS

Ingredientes: ***130 g de azúcar, la piel de 1 limón, 3 huevos, 130 g de mantequilla, 130 g de harina, 3 cucharaditas de levadura Royal, un pellizco de sal***

Preparación: Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y programe unos segundos en velocidad 10. Añada la piel de limón y vuelva a programar la velocidad 10. A continuación, incorpore los huevos y programe 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 3. Añada la mantequilla y bata 30 segundos en velocidad 3. Por último, incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle 10 segundos en velocidad 1½. Termine de envolver delicadamente con la espátula. Vierta en un molde engrasado e introduzca en el horno, precalentado a 180°, durante 25 ó 30 minutos. Este bizcocho es ideal para rellenar de mermelada, nata, crema pastelera, etc.

BIZCOCHO RÁPIDO

Ingredientes: ***3 huevos, 200 g de azúcar, 100 g de aceite, 1 yogur de limón, 170 g de harina, un pellizco de sal, 1 sobre de levadura Royal, 1 manzana pelada y cortada en 8 gajos***

Preparación: Ponga los huevos en el vaso, añada el azúcar y programe 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 3. Agregue el aceite y el yogur y mezcle 15 segundos en velocidad 3. Incorpore la harina, la sal y la levadura y programe 12 segundos en velocidad 1 ½. Termine de envolver la harina con la espátula. Seguidamente, vierta la mezcla en un molde de corona engrasado previamente con mantequilla y ligeramente enharinado.
Introduzca los gajos de manzana en la masa y ponga el molde en el horno precalentado a 170° durante 30 minutos, aproximadamente.

NOTA: Para decorar este bizcocho puede espolvorearlo, antes de servir, con azúcar glas. Al cortarlo se verán los trocitos de manzana.

BIZCOCHO GENOVÉS (para hacer planchas) 

Ingredientes: ***120 g de azúcar, 4 huevos, un pellizco de sal, 120 g de harina***

Preparación: **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso el azúcar y los huevos. Programe 5 minutos, temperatura 37°, velocidad 3 ½. Quite la temperatura y programe 5 minutos más a la misma velocidad. Añada la harina y la sal y programe 10 segundos en velocidad 1 ½, termine de envolver delicadamente con la espátula. Vierta en una bandeja de horno engrasada, o sobre papel de horno, una capa delgada cubriendo toda la superficie. Precaliente el horno a 180° y hornéelo durante 10 minutos aproximadamente.
Este bizcocho se puede distribuir entre dos bandejas rectangulares y hacer planchas muy finas para hacer el Tiramisú o la Tarta de Piña, en vez de utilizar bizcochos de soletilla, o para hacer brazos de gitano.
También puede hacer un bizcocho para rellenar, metiendo la mezcla en un molde redondo de no más de 24 cm de diámetro, y horneándolo de 20 a 25 minutos. Cuando enfríe córtelo por la mitad, píntelo con almíbar y le podrá poner el relleno y la cobertura que desee.

BIZCOCHO DE NARANJA

Ingredientes: ***250 g de azúcar, 1 naranja entera de zumo sin pelar, 3 huevos, 100 g de aceite o 100 g de mantequilla a temperatura ambiente, 1 yogur natural, 250 g de harina, 1 sobre de levadura Royal, un pellizco de sal***

Preparación: Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada y los huevos. Tape, cierre y programe 3 minutos, temperatura 37°, velocidad 5. (De esta forma el bizcocho saldrá más esponjoso). A continuación, añada los ingredientes restantes, excepto la harina, la levadura y la sal y mézclelo todo en velocidad 1 ½ durante unos segundos. Seguidamente, incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo 15 segundos en velocidad 1 ½. Termine de envolver con la espátula. Por último, engrase un molde de corona o de plum-cake con mantequilla y espolvoree ligeramente con harina. Vierta la mezcla en él (no debe llenarse más de la mitad del molde), espolvoree la superficie con azúcar en grano para formar una costra, e introduzca en el horno, precalentado a 180°, durante 30 minutos aproximadamente. Desmolde y adorne al gusto.

PLUM-CAKE

Ingredientes: ***150 g de frutos secos y/o frutas escarchadas, 150 g de azúcar, 4 huevos, 130 g de mantequilla a temperatura ambiente, 330 g de harina, 1 sobre de levadura Royal, un pellizco de sal***

Para el glaseado: ***200 g de azúcar, 1 clara de huevo, 1 cucharadita de zumo de limón***

Preparación: Si utiliza frutos secos, trocéelos con las frutas escarchadas durante 3 ó 4 segundos en velocidad 5, procurando que queden trocitos pequeños. Reserve.
Vierta en el vaso el azúcar y los huevos. Programe 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. Agregue la mantequilla y mezcle 10 segundos en velocidad 2. Añada la harina, la levadura y la sal y mezcle 10 segundos en velocidad 1 ½.
Incorpore los frutos reservados y mézclelos otros 10 segundos en velocidad 1 ½, termine de envolverlos delicadamente con la espátula. Pincele un molde de plum-cake con mantequilla y enharínelo. Vierta la mezcla en el molde sin llenarlo más de la mitad, espolvoree la superficie con azúcar normal, si no desea utilizar el glaseado, e introduzca en el horno precalentado a 170º durante 30 minutos aproximadamente. Compruebe que está hecho, pinchándolo en el centro con una brocheta que debe salir seca.

Preparación del glaseado: Con el vaso muy seco, glasee el azúcar programando 30 segundos en velocidad 8. Añada los ingredientes restantes y mezcle 8 segundos en velocidad 6, hasta que quede bien unido. Rocíe sobre el plum-cake en hilillo fino, después de que esté horneado.

PLUM-CAKE DE REYES

Ingredientes: ***60 g de avellanas, 60 g de pasas de Corinto, 60 g de almendras crudas y peladas, 60 g de nueces, 80 g de frutas escarchadas, 150 g de higos secos, 3 huevos, 150 g de azúcar, 125 g de mantequilla, 100 g de cerveza negra, 100 g de vino dulce, 50 g de anís, 1 ½ cucharaditas de canela, 1 cucharadita de nuez moscada, 330 g de harina, 3 cucharaditas de levadura Royal, 1 ½ cucharaditas de bicarbonato, un pellizco de sal***

Preparación: Trocee los frutos secos durante 4 segundos en velocidad 5, saque y reserve.
Vierta en el vaso los huevos y el azúcar y programe 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. Cuando termine este proceso, añada la mantequilla, la cerveza, el vino, el anís, la canela y la nuez moscada y mezcle durante 7 segundos en velocidad 3.
A continuación agregue la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal y programe 10 segundos en velocidad 2.
Incorpore los frutos secos reservados y mezcle delicadamente con la espátula.
Seguidamente, vierta la mezcla en un molde grande de plum-cake de 35 centímetros, o dos pequeños, previamente engrasados con mantequilla y enharinados, procurando no llenar más de la mitad, e introduzca en el horno a 180º durante 40 minutos aproximadamente. Compruebe que está hecho pinchando el centro con una brocheta, que deberá salir seca. Espolvoree con azúcar glas o con un glaseado de su gusto.

TORTITAS

Ingredientes: ***150 g de harina, ½ cucharadita de sal, 50 g de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, 200 g de leche, 2 huevos, 1 cucharadita de levadura Royal***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y mezcle 15 segundos en velocidad 4. Es importante que deje reposar esta masa en un recipiente dentro del frigorífico durante ½ hora como mínimo, antes de hacer las tortitas. A continuación, pincele una sartén pequeñita con mantequilla y caliente al fuego.
Añada un cacito de la masa preparada y cuando comiencen a salir burbujas por la superficie, déle la vuelta y dore por el otro lado. Sirva con nata, chocolate, caramelo líquido, mermelada, etc.

PASTAS DE TÉ

Ingredientes: ***100 g de almendras, 300 g de harina, 170 g de mantequilla, 1 huevo, 130 g de azúcar***

Preparación: Pulverice las almendras 10 segundos en velocidad 5 y reserve en un cuenco.
Ponga la harina en el vaso, cúbrala con el resto de los ingredientes, incluidas las almendras y programe 20 segundos en velocidad 6. Retire la masa del vaso, forme una bola y envuelva en film transparente Albal. Deje reposar. Retire el plástico y estire la masa hasta dejarla de un grosor de 1/2 cm.
Corte las pastas de diferentes formas, colóquelas en una bandeja y hornéelas a 160°, 15 ó 20 minutos. Espolvoréelas con azúcar glas o normal. Ver foto en la página 31.



PASTAS NORUEGAS

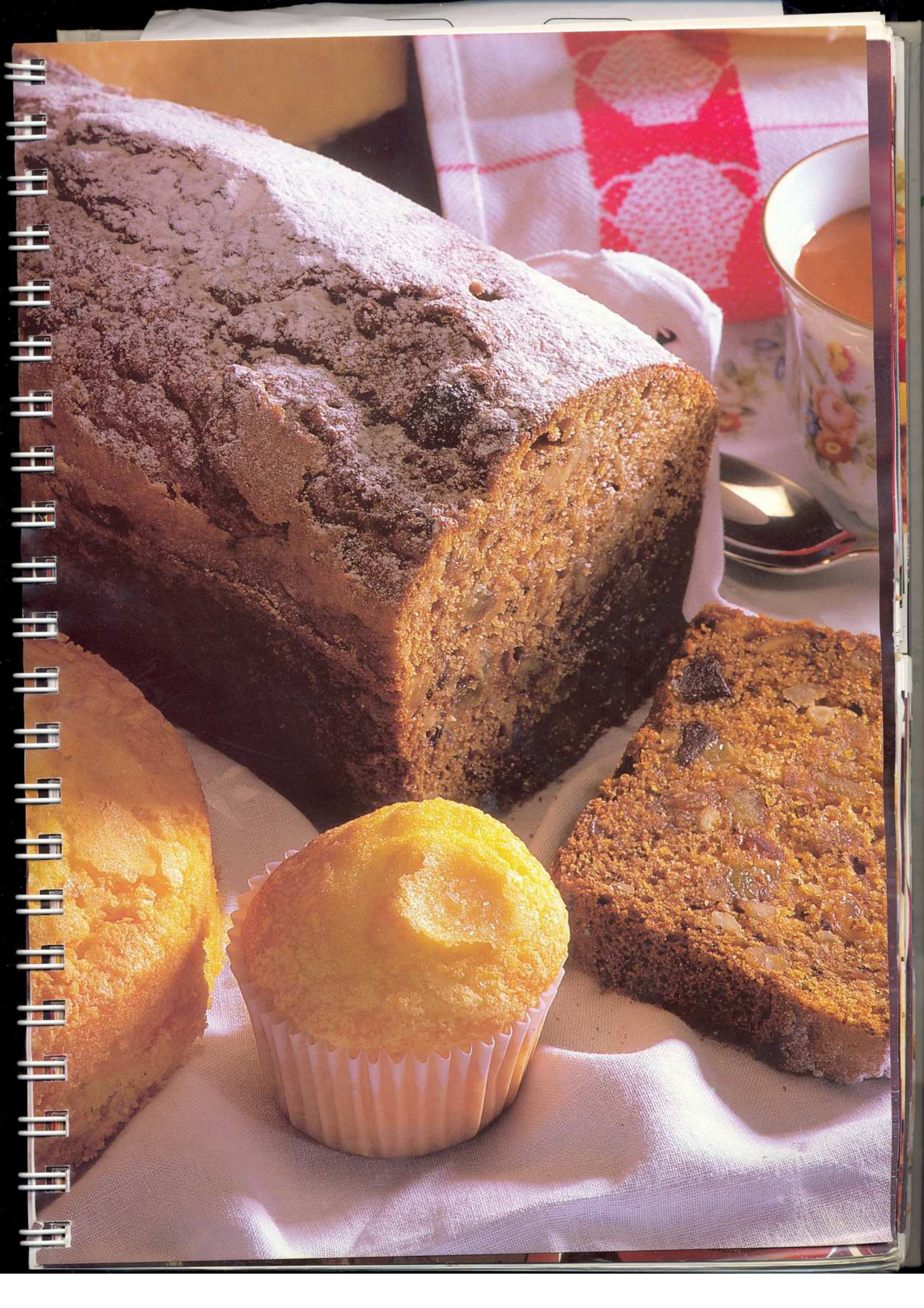
Ingredientes: ***300 g de harina, 1 yema de huevo cruda y otra cocida (los huevos deben ser grandes), 150 g de mantequilla, 70 g de azúcar***

Preparación: Vierta en el vaso los ingredientes en el orden que se indica y programe 20 segundos en velocidad 6.
Estire la masa poniéndola en dos hojas de film transparente Albal hasta dejarla en 1/2 cm de espesor.
Retire el plástico, corte con el cubilete y pinte con clara de huevo. Espolvoree con azúcar en grano y colóquelas en una bandeja.
Por último, hornee en el horno precalentado a 170° unos 15 ó 20 minutos.

MAGDALENAS 

Ingredientes: ***200 g de azúcar, piel de naranja y limón, sólo la parte coloreada, 4 huevos, 200 g de mantequilla a temperatura ambiente, 200 g de harina, 1 sobre de levadura Royal, un pellizco de sal***

Preparación: Pulverice el azúcar con el vaso bien seco, programando 1 minuto en velocidad 10.
Añada las pieles de naranja y limón y repita la operación.
Agregue los huevos, **ponga la mariposa en las cuchillas**, y programe 4 minutos, temperatura 37°, velocidad 3 1/2. Quite la temperatura y programe 4 minutos más a la misma velocidad. Incorpore la mantequilla y mezcle 4 segundos en velocidad 1 1/2.
Seguidamente, añada la harina, la levadura y la sal.
Mezcle todo durante 10 segundos, en velocidad 1 1/2.
Quite la mariposa y termine de envolver delicadamente con la espátula.
Por último, vierta la masa en cápsulas de magdalenas llenándolas sólo hasta la mitad, espolvoréelas con azúcar normal e introdúzcalas en el horno, precalentado a 180°, durante 15 ó 20 minutos.
No abra la puerta del horno durante la cocción.



Desayunos y Meriendas

(Mermeladas)

- Todas las mermeladas se pueden hacer en el Thermomix, trituradas totalmente o con trocitos.
- Dependiendo de la fruta que utilice, ya que unas tienen más pectina que otras, espesarán más o menos.
- Aquéllas que tengan menos pectina, como las fresas, necesitarán al final temperatura Varoma para que se evapore el líquido.
- LA BASE FUNDAMENTAL PARA TODAS LAS MERMELADAS ES:
  - El peso de fruta será siempre el mismo que de azúcar y siempre pondremos un limón bien pelado y sin pepitas.
  - Si la queremos con trocitos, lo trocearemos 4 segundos en velocidad 4 y a continuación lo pondremos a cocer en velocidad 1.
  - Si queremos todo bien triturado, lo trocearemos 15 segundos en velocidad 6, hasta que tengamos un puré.

MERMELADA DE NARANJA EN TROCITOS

Ingredientes: ***500 g de naranjas, 1 zanahoria grande, 1 limón grande bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar***

Preparación: Pele las naranjas, sólo la parte naranja. Vierta la piel de una de ellas en el vaso junto con la pulpa de las naranjas (sin nada de parte blanca) y el resto de los ingredientes. Trocee durante 6 segundos en velocidad 4. A continuación programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Si queda muy líquida, programe la temperatura Varoma 5 ó 10 minutos más.

MERMELADA DE APROVECHAMIENTO

Ingredientes: ***Residuos de haber preparado limonada (sólo la mitad), 2 zanahorias, 2 piezas de fruta a elegir (manzanas, peras, etc.), el mismo peso que los ingredientes anteriores en azúcar***

Preparación: Después de preparar una limonada, siguiendo las instrucciones de la página 46, cuélela y deje dentro del vaso la mitad de los restos. Añada las zanahorias y las frutas, pese todo lo del vaso, utilizando el peso del Thermomix, y agregue el mismo peso en azúcar. Trocee todo durante 10 segundos en velocidad 5 para que quede pequeñito, y programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

- Si quedara líquido al final, programe la temperatura Varoma unos minutos para evaporarlo.
- Si quedase muy espeso, añada algo de agua.
- Si lo desea más triturado, programe 10 segundos en velocidad 6.

ALMÍBAR (para bañar bizcochos)

Ingredientes A: ***300 g de azúcar, 100 g de agua, el zumo de 1/2 limón, unas gotas de licor (opcional)***

Ingredientes B: ***50 g de ron, brandy o kirsch, 50 g de agua, 100 g de azúcar***

Preparación: Vierta los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 100º, velocidad 2.

Utilizando el mismo procedimiento, se pueden preparar múltiples mermeladas, por ejemplo:

DE CALABACÍN: 500 g de calabacín sin pelar, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

DE PIMIENTOS ROJOS: 500 g de pimientos rojos, 2 zanahorias grandes, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

DE HIGOS FRESCOS: 500 g de higos, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

DE MELOCOTÓN: 500 g de melocotones con piel y sin hueso, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

MIXTA: 500 g de fruta variada, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar.

Si lo desea, puede quitar un poco de azúcar. Por ejemplo, 500 g de fruta y 400 g de azúcar.


Thermomix
Mermelada
Calabacín
Thermomix
Mermelada
Melocotón
Thermomix
Mermelada
Limón
Thermomix
Mermelada
Fresa
Thermomix
Mermelada
Naranja
Thermomix
Mermelada
Pimiento

Desayunos y Meriendas

(Glaseados, Membrillo y Chocolates)

GLASEADO BLANCO

Ingredientes: *1 clara de huevo, 200 g de azúcar glas, 1 cucharadita de zumo de limón*

Preparación: Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 20 segundos en velocidad 6. Se puede añadir cacao o Nescafé y convertirlo en glaseado de chocolate o café. Si lo desea, también puede cambiar el color, añadiendo unas gotitas de colorante alimenticio.

GLASEADO SIMPLE (para cubrir tartas de frutas)

Ingredientes: *200 g de azúcar, 3 cucharadás de mermelada, 3 cucharadas de agua, 2 cucharadas de zumo de limón*

Preparación: Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

GLASA REAL (para cubrir tartas)

Ingredientes: *700 g de azúcar, 2 claras de huevo, 7 cucharaditas de zumo de limón, 7 gotas de colorante (por ejemplo de color rojo para que quede rosa)*

Preparación: Con el vaso y cuchillas muy secos pulverice el azúcar en dos veces, en velocidad 10.
Agregue los ingredientes restantes y bata en velocidades 6-8 progresivo.
Extienda con una espátula mojada en agua caliente.
(La cantidad es para una tarta grande. Puede hacer la mitad de las cantidades).

DULCE DE MEMBRILLO

Ingredientes: *500 g de membrillos sin pelar y sin pepitas, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g de azúcar*

Preparación: Triture todo junto durante 30 segundos en velocidades 5-7 progresivo, ayudándose con la espátula. Baje lo que haya quedado en las paredes para que no quede crudo y programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. También se puede cocer el membrillo con el limón 15 minutos, añadir el azúcar y cocinar otros 15 minutos. Pase la mezcla a un recipiente y deje enfriar en un lugar fresco.
Como en las mermeladas, al membrillo también puede quitarle azúcar (500 g de membrillo y 400 g de azúcar).

CHOCOLATE A LA TAZA

Ingredientes: *250 g de chocolate Postres Nestlé, 1 litro de leche, 30 g de maicena, un pellizco de sal*

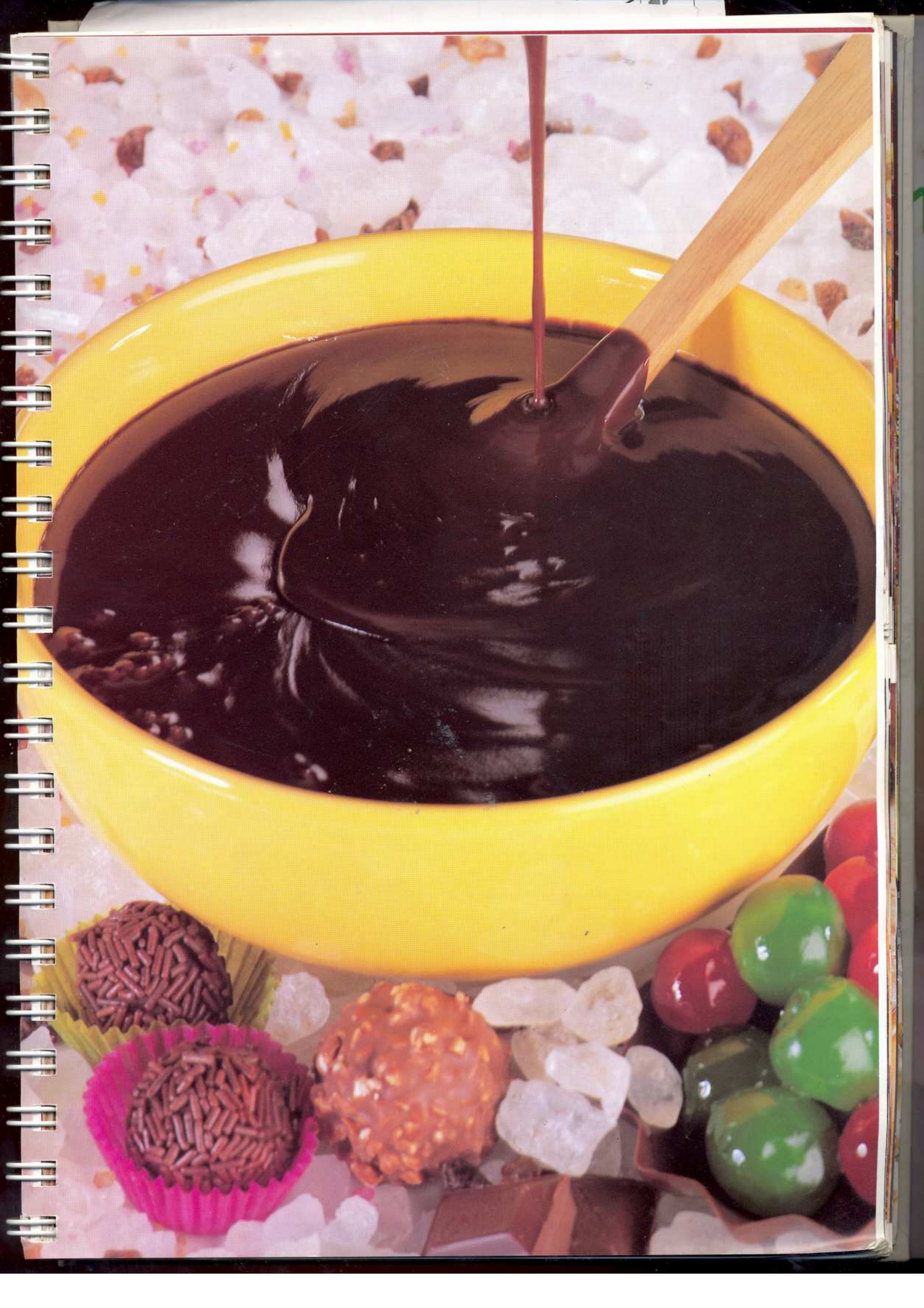
Preparación: Trocee el chocolate en barritas y reserve. Vierta la leche, la maicena y la sal en el vaso y programe 10 minutos, 90°, velocidad 2. Cuando le falten 2 minutos incorpore por el bocal de la tapa, sin parar la máquina, el chocolate, poco a poco, y déjelo girando un par de minutos antes de parar la máquina.

NOTA: Si lo desea muy espeso, póngale el doble de maicena y añada azúcar si le gusta más dulce.

CHOCOLATE (para cubrir tartas)

Ingredientes: *50 g de aceite de girasol, 300 g de chocolate Postres Nestlé*

Preparación: Vierta el aceite en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80°, velocidad 1. Vaya agregando el chocolate, en trozos, y después programe velocidad 2, aproximadamente 30 segundos, a continuación ponga la velocidad 3 y téngalo unos segundos emulsionando, hasta que quede como una crema y totalmente triturado. Cubra con esta crema las tartas.

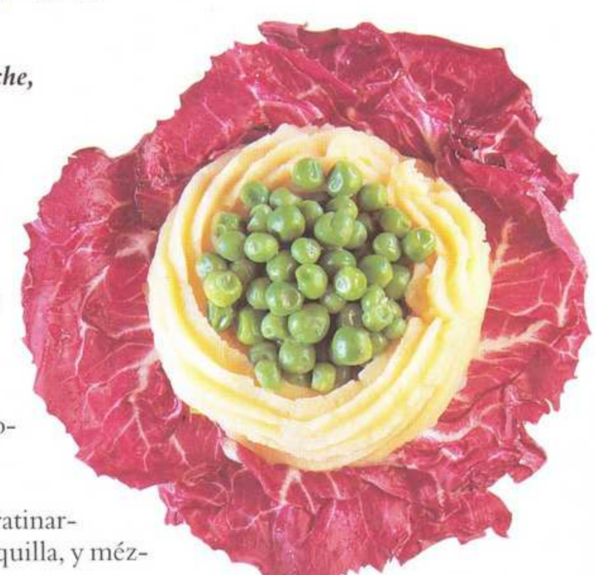


PURÉ DE PATATAS DE GUARNICIÓN



(6-8 raciones)

Ingredientes: ***800 g de patatas peladas, 250 g de agua o de leche, pimienta y sal al gusto, 50 g de mantequilla***



Preparación:

1. Si quiere partir las patatas en la máquina, **antes de poner la mariposa**, trocéelas 4 segundos en velocidad 4, retire y **ponga la mariposa en las cuchillas**. Eche las patatas troceadas pequeñitas y el agua o la leche, sal y pimienta y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, incorpore la mantequilla y tritúrelo 5 segundos en velocidad 3.
2. Pare, baje con la espátula el puré y vuelva a programar velocidad 3 hasta que considere que el puré está homogéneo.

NOTA: Si quiere hacer rosetones con la manga pastelera y gratinarlo después, añada al puré 3 ó 4 yemas, cuando ponga la mantequilla, y mézclelo todo bien en velocidad 3.

ARROZ BLANCO PARA GUARNICIONES



(6-8 raciones)

Ingredientes: ***50 g de aceite de oliva virgen extra, 3 dientes de ajo, 800 g de agua, 2 pastillas de Avecrem o sal, 350 g de arroz***

Preparación:

1. Ponga en el vaso el aceite y los ajos y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½, cuando termine añada el agua y las pastillas o sal. Mezcle en velocidad 6 durante 10 segundos. Pare la máquina, introduzca el cestillo dentro del vaso y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4, para hacer hervir el agua.
2. Acabado el tiempo y sin abrir la máquina, eche el arroz a través del bocal de la tapadera (caerá al cestillo) y programe 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4 (mueva el arroz con la espátula de vez en cuando).
3. Cuando termine, compruebe si la cocción del arroz está a su gusto, de no ser así, programe 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad.
4. Saque el cestillo con el arroz enseguida, vuélquelo en una fuente bien extendido y no le dé forma hasta que no pierda un poco de calor.

NOTA: En el vaso queda una salsita que es, en realidad, el almidón que ha soltado el arroz. Si le gusta, puede aprovecharla echándola sobre el arroz o sirviéndola en salsera aparte.

CHAMPIÑONES CON CREMA Y LIMÓN



(6 raciones)

Ingredientes: ***500 g de champiñones, 30 g de aceite de oliva virgen extra, 2 dientes de ajo laminados, sal, pimienta, 50 g de leche evaporada Ideal de Nestlé o nata líquida de cocinar, 30 g de zumo de limón, perejil picadito***

Preparación:

1. Lave bien los champiñones, séquelos con papel de cocina, lamínelos gruesos y reserve.
2. Vierta en el vaso el aceite y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
3. Añada los ajos laminados y programe 4 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
4. A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas**, incorpore los champiñones, sal y pimienta, y programe 8 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
5. Por último, agregue la leche o nata, el zumo de limón y el perejil troceadito y programe 3 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
6. Sirva muy caliente con arroz blanco.

GUARNICIÓN DE LOMBARDA



(6-8 raciones)

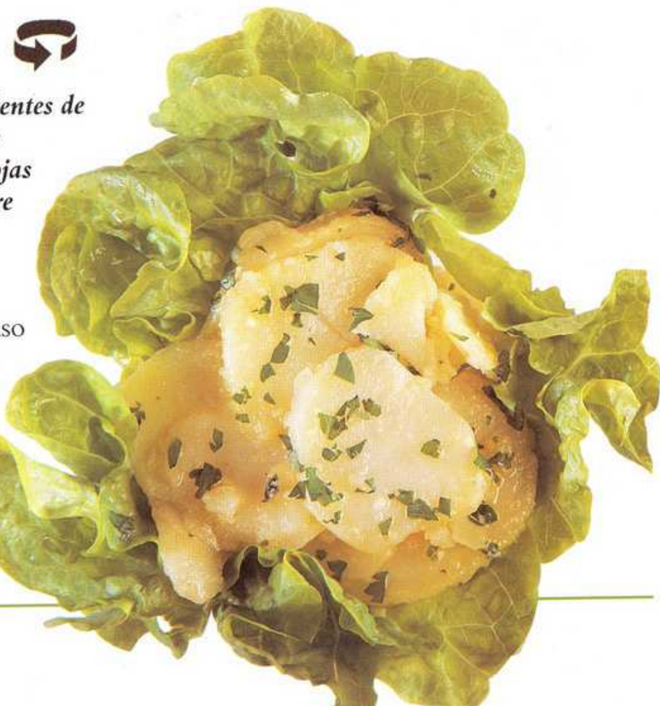
Ingredientes: ***700 g de lombarda limpia (quítele los troncos duros), 2 dientes grandecitos de ajo, 50 g de aceite de oliva virgen extra, 2 manzanas Golden peladas y sin corazón, 100 g de pasas de Corinto, 150 g de agua, sal, pimienta***



Preparación:

1. Divida en dos la lombarda. Pártala en trozos como del tamaño de un huevo y eche la mitad en el vaso. Programe 4 segundos en velocidad 5. Saque y reserve. Haga lo mismo con la otra mitad y reserve.
2. Eche en el vaso los ajos fileteados, el aceite, las manzanas y las pasas. Programe 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
3. Cuando termine, añada el agua, la lombarda troceada, sal y pimienta. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Compruebe si el punto de cocción es de su gusto (queda al dente), de no ser así, programe algunos minutos más.

PATATAS DE GUARNICIÓN



Ingredientes: ***100 g de aceite de oliva virgen extra, 2 dientes de ajo laminados, 100 g de agua, 600 g de patatas peladas y partidas gorditas como para tortilla, sal, 1/2 cubilete de hojas de perejil picadito con las tijeras, 1 cucharadita de vinagre al terminar (opcional)***

Preparación:

1. **Ponga la mariposa en las cuchillas**, eche en el vaso el aceite y los ajos, programe 4 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
2. Añada el agua, las patatas, sal y el perejil. Vuelva a programar 14 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando termine, añada la cucharadita de vinagre, si lo desea, y mezcle con la espátula.

PURÉ DE MANZANA PARA GUARNICIÓN



Ingredientes: ***1 kg de manzanas Golden o Reineta, peladas y sin el corazón, 30 g de agua, el zumo de 1/2 limón, un pellizco de sal, un poco de pimienta molida***

Preparación:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 1 minuto en velocidad 4.
2. Acabado el tiempo, abra y baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes. A continuación, programe 10 minutos, 100º, velocidad 1.
3. Por último, triture durante 10 segundos en velocidad 2 ó 3.

RECETAS



Ajo blanco

60 A

Ingredientes (6 raciones)

200 g de almendras crudas peladas
3 dientes de ajo
Sal
100 g aproximadamente de miga de pan blanco, remojada
100 g de aceite
50 g de vinagre o al gusto
1 litro de agua, aproximadamente
1/4 kg de uvas blancas para servir

Preparación

- Vierta en el vaso las almendras, los ajos y la sal, y programe 30 segundos, velocidad 5. A continuación añada la miga de pan y triture 15 segundos en velocidad 5, hasta que todo quede bien triturado con la consistencia de una pasta, de no ser así repita la operación.
- Programe la máquina en velocidad 5 y poco a poco vierta el aceite sobre la tapadera sin quitar el cubilete, como si se tratase de una mayonesa, terminando con el vinagre y el agua. Después triture 1 minuto en velocidad 10.
- Rectifique la sazón. Sírvalo con uvas blancas peladas, o bolitas de melón.

NOTA: Si no encuentra uvas, puede sustituirlas por pasas de Corinto, remojadas en agua caliente y secadas con papel de cocina.

Berenjenas rellenas

60 B

Ingredientes (6 raciones)

100 g de queso para rallar
150 g de jamón serrano
Para el recipiente Varoma:
3 berenjenas
Para el vaso:
500 g de agua
Fumet:
500 g de leche
200 g de gambas
Sofrito:
30 g de mantequilla
50 g de aceite
100 g de cebolla
1 diente de ajo
Bechamel:
80 g de harina
La leche del fumet
Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación

- Con el vaso y las cuchillas secas, ralle el queso 15 segundos en velocidad 7. Saque y reserve.
- Trocee el jamón en el vaso dando unos cuantos golpes de Turbo, para que quede pequeñito. Saque y reserve.
- Parta las berenjenas a lo largo, lavadas y sin pelar. Vacíelas para poderlas rellenar, espolvoréelas con un poquito de sal y pimienta, pincélelas con aceite y póngalas en el recipiente Varoma, hacia abajo. Tape y reserve.
- Ponga el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Coloque inmediatamente encima de la tapa el recipiente Varoma, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Saque las berenjenas, colóquelas sobre papel de cocina y reserve. Tire el agua del vaso.
- Ponga en el vaso la leche, las cabezas y las cáscaras de las gambas, reservando los cuerpos, y programe 7 minutos, 100°, velocidad 3 1/2. Cuele por un colador fino y reserve.
- Enjuague bien el vaso y la tapa y ponga los ingredientes del sofrito. Programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Después triture unos segundos en velocidad 5. Baje lo que haya quedado en las paredes y la tapa.
- Añada la harina y rehogue 1 minuto en 100°, velocidad 3. Eche la leche del fumet y mezcle en velocidad 5 unos segundos. Ponga el jamón, sal, pimienta y nuez moscada. Programe 7 minutos,100°, velocidad 2 1/2. Incorpore los cuerpos de las gambas y deje reposar en el vaso, sin bajarlo de la máquina. Rectifique la sazón.
- Precaliente el horno a 200°. Rellene las barquitas de berenjenas con la bechamel, espolvoree con el queso rallado y métalas en el horno 10 minutos. Después gratínelas hasta que estén doradas. Adórnelas al gusto.

Gazpacho

62 A

Ingredientes (6-8 raciones)

1 kg de tomates rojos y muy maduros, sin pelar
1 diente de ajo
50 g de pimiento verde de freír (un pimiento)
40 g de cebolla
70 g de pepino, parcialmente pelado
30 g de vinagre o al gusto y sal
70 g de aceite de oliva virgen extra o al gusto
8 cubitos de hielo
Resto:
Agua 400 g o al gusto y 200 g de cubitos de hielo o al gusto

Preparación

• Ponga todos los ingredientes en el vaso menos el agua y programe 30 segundos en velocidad 5 y a continuación programe 3 minutos en velocidad 10. Añada agua con hielo, al gusto (puede colarlo a través del cestillo o programar 2 minutos más a la misma velocidad para triturarlo). Sírvalo con las mismas verduras que lleva el gazpacho troceaditas en cubitos pequeños y pan cortado igual. También puede servirlo con jamón serrano y huevo duro, picados.

NOTA: Si quiere el gazpacho más rojo, ponga el aceite al final y mézclelo en velocidad 2 unos segundos.

VARIANTES: Cambie los tomates por 4 aguacates maduros. El resto igual.
Si lo desea sólo de tomate, anule los restantes ingredientes y utilice tomates, 3 ajos, aceite, vinagre y sal al gusto.

Pimientos rellenos

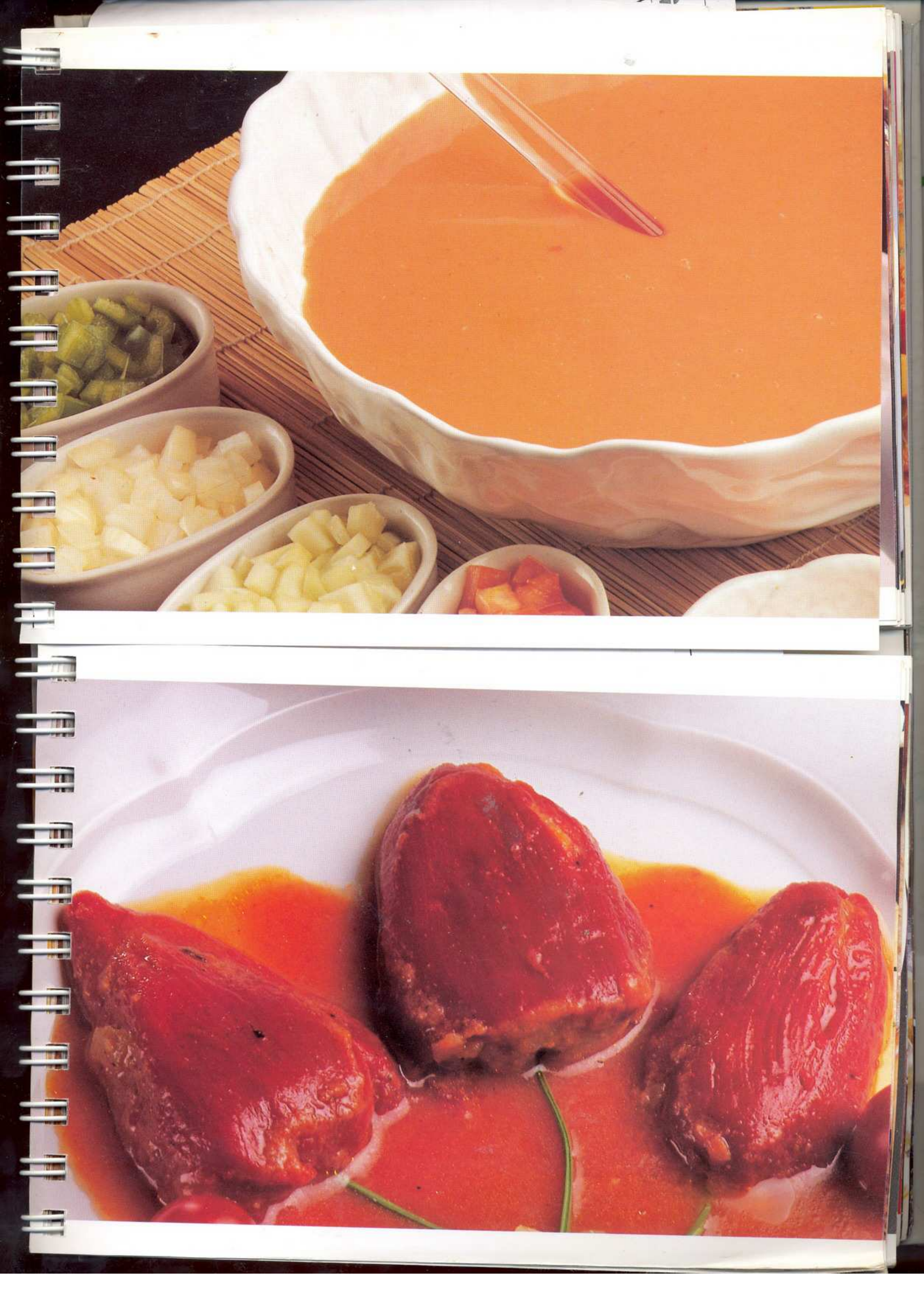
62 B

Ingredientes (6 raciones)

Fumet: 400 g de leche • 50 g de vino blanco • 100 g de gambas
Sofrito: 50 g de mantequilla • 2 cucharadas de aceite • 50 g de harina • 1/4 kg. de bacalao desalado y desmenuzado (pueden ser migas) • 2 yemas • Pimienta • Nuez moscada • Sal (dependiendo del bacalao) • 24 pimientos del piquillo
Salsa: 50 g de aceite • 3 puerros, sólo la parte blanca, cortados en rodajas • 2 dientes de ajo • 3 pimientos del piquillo • 2 cucharadas de puré de tomate • 100 g de vino blanco • 200 g de agua • 1 pastilla de caldo de pescado Avecrem o sal • Pimienta • Unas hojas de perejil

Preparación

• Ponga en el vaso la mitad de la leche y el vino junto con las cáscaras y las cabezas de las gambas (reserve los cuerpos). Programe 4 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele por un colador fino, junte con el resto de la leche y reserve. Lave muy bien el vaso y la tapadera.
• Vierta en el vaso, la mantequilla, el aceite y la harina, y programe 3 minutos, 100°, velocidad 3. Agregue el fumet reservado y programe 6 minutos, 100°, velocidad 3. Añada el bacalao, las yemas, los cuerpos de las gambas reservados, sazone y programe 4 minutos, 80°, velocidad 1 1/2. Ayúdese con la espátula. Si viese que está muy espeso, agregue leche y rectifique la sazón.
• A continuación, rellene los pimientos con este preparado. Cierre la abertura con un palillo y póngalos en una fuente de hornear.
• Seguidamente, sin lavar el vaso, ponga en él todos los ingredientes de la salsa menos los líquidos y condimentos. Programe 5 segundos en velocidad 5 y después 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Cuando termine el tiempo, añada los ingredientes restantes y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Acabado el tiempo, si ve que la salsa no ha quedado muy fina, triture en velocidad 5-7 progresivo, unos segundos.
• Por último, vierta la salsa sobre los pimientos e introdúzcalos en el horno unos 15 minutos aproximadamente. Adorne con perejil y sirva con guarnición al gusto.



Salmorejo

6 64 A

Ingredientes (6 raciones)

Para adornar:
4 huevos duros
100 g de jamón serrano, troceado
Salmorejo:
2 dientes de ajo grandes
1 kg de tomates muy rojos y maduros
1 cucharada de sal
150 g aproximadamente de miga de pan blanco
30 g de vinagre
150 g de aceite de oliva virgen extra

Preparación

- Ponga en el vaso los huevos duros y trocéelos 2 segundos en velocidad 4. Viértalos en un cuenco y reserve.
- A continuación, vierta el jamón en el vaso y dé 4 ó 5 golpes de Turbo. Compruebe el tamaño y si lo desea más picadito déle 3 ó 4 veces más. El tiempo dependerá de la dureza del jamón. Reserve.
- Seguidamente, sin lavar el vaso, eche los dientes de ajo, los tomates y la sal, y programe 30 segundos en velocidad 5. Añada el pan y el vinagre y triture 30 segundos en velocidad 5 y 2 minutos en velocidad 10. El tiempo dependerá de la calidad de los tomates. Programe la velocidad 5 y eche poco a poco el aceite, sobre la tapadera sin quitar el cubilete, hasta que termine de incorporarlo.
- Por último, vierta el salmorejo en una fuente e introdúzcala en el frigorífico, hasta el momento de servir. Unos minutos antes, adorne la superficie con el jamón serrano y los huevos picados. Sírvalo muy frío.

NOTA: Si lo desea, puede aumentar la cantidad a 1 ½ kilos de tomates y el resto de ingredientes en proporción.

Croquetas de jamón

64 B

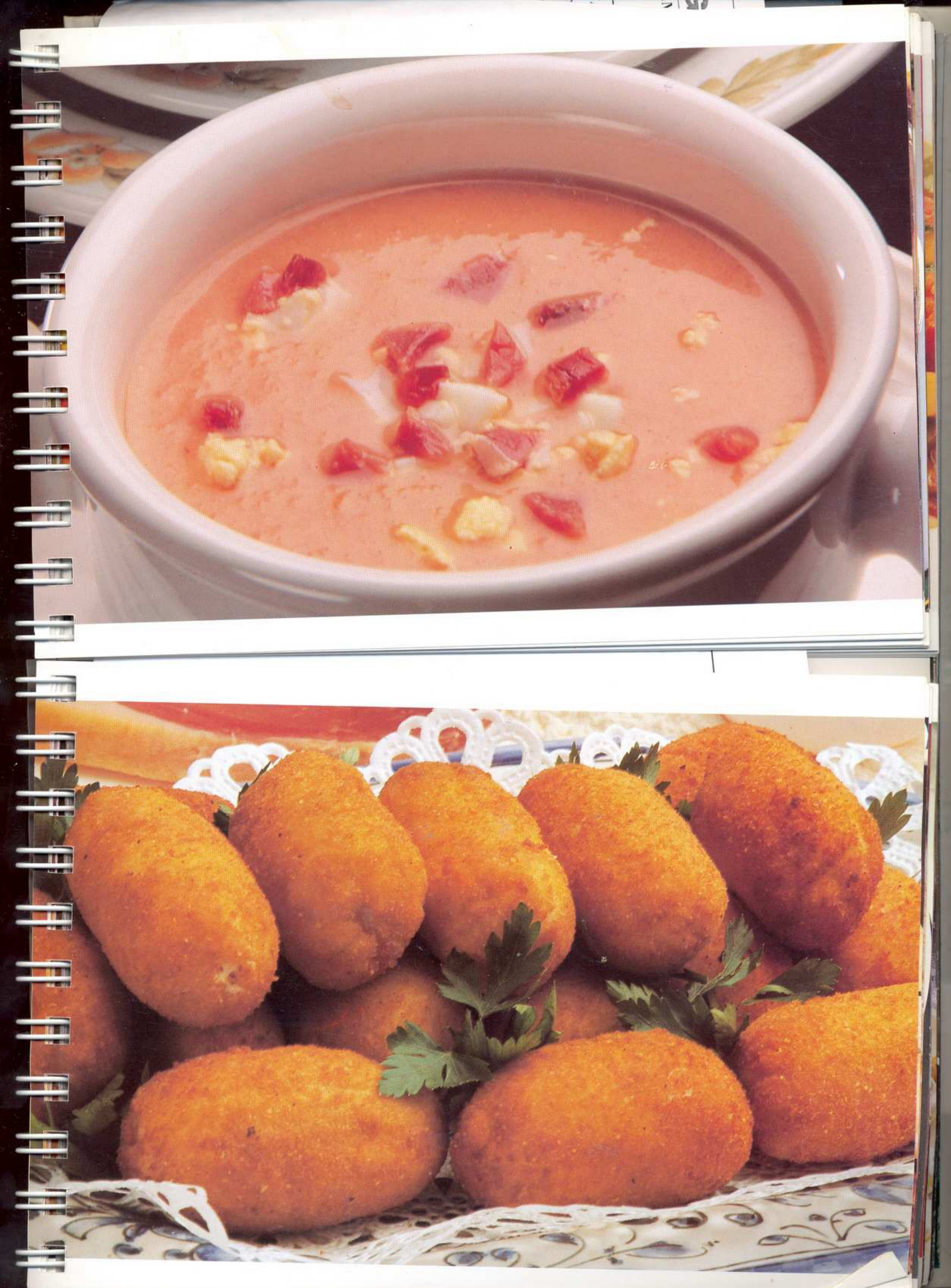
Ingredientes (6-8 raciones)

150 g de jamón serrano (u otro ingrediente a su gusto)
2 huevos duros
50 g de aceite
100 g de margarina
30 g de cebolla
170 g de harina
800 g de leche
Nuez moscada, pimienta y sal (dependiendo del ingrediente elegido)

Preparación



- Pique el ingrediente elegido. Si es jamón serrano, hágalo dando 5 golpes de Turbo, si es otro ingrediente más blando, programe 4 segundos en velocidad 4. Retire del vaso y reserve.
- Trocee los huevos durante 2 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- A continuación, vierta en el vaso el aceite, la margarina y la cebolla y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Añada la harina y programe 1 minuto, 100°, velocidad 2 ½.
- Incorpore los ingredientes restantes, menos el relleno y los huevos. Mezcle 10 segundos en velocidad 6, a continuación eche el relleno y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 ½. Cuando pare la máquina, deje reposar unos minutos sin bajar el vaso. Eche los huevos picados y mezcle con el espátula. Verifique el punto de sazón.
- Por último, vierta la bechamel en una manga pastelera colocada en el cestillo o en una bandeja pasada por agua y escurrida (para que no se pegue la masa a la bandeja) y déjela enfriar. Prepare las croquetas con la técnica que le indicamos en la pagina 39.



Vichyssoise

66 A

Ingredientes (6-8 raciones)

400 g de patatas de hervir, partidas en cuatro

Sofrito:

300 g de puerros, sólo la parte blanca, cortados en rodajas
50 g de aceite
50 g de mantequilla
200 g de agua

Resto:

3 pastillas de caldo de pollo o sal
Pimienta blanca
Nuez moscada
600 g de agua
1 bote de leche evaporada Ideal
400 g de leche o agua
Cebollino troceadito para decorar

Preparación

- Ponga las patatas en el vaso del Thermomix y trocéelas más pequeñas, programando 4 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- Vierta los puerros en el vaso y trocéelos durante 8 segundos en velocidad 5.
- A gregue el aceite y la mantequilla, y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Después añada el agua y programe 1 minuto en velocidad 5-10 progresivo, para que el puerro quede bien triturado.
- Añada las patatas troceadas, las pastillas o sal, la pimienta, la nuez moscada y el agua restante. Programe 20 minutos, 100°, velocidad 1. Deje que baje un poco la temperatura y triture 1 minuto en velocidad 7.
- Incorpore la leche Ideal y la leche, y programe 8 minutos, 90°, velocidad 3. Sírvala muy fría, con cebollino picado.

NOTA: Con esta receta sale el vaso lleno; puede hacer menor cantidad utilizando la mitad de los ingredientes. También puede poner, en lugar de leche Ideal y leche, nata líquida de cocinar.

SUGERENCIA: Cambie la patata por calabaza, remolacha, las hojas verdes de una lechuga, o champiñones, y obtendrá otras cremas riquísimas.

Lasaña

66 B

Ingredientes (8-10 raciones)

18 placas de lasaña (recomendamos la marca Fadaic que no necesita cocción)

Sofrito:

50 g de aceite
130 g de zanahorias
130 g de cebolla
180 g de champiñones
50 g de apio o de pimiento
1 diente de ajo
1 bote de ½ kg de tomate triturado

Resto:

½ kg de carne picada
2 pastillas de caldo de carne Avecrem o sal
Pimienta, orégano y 1 hoja de laurel

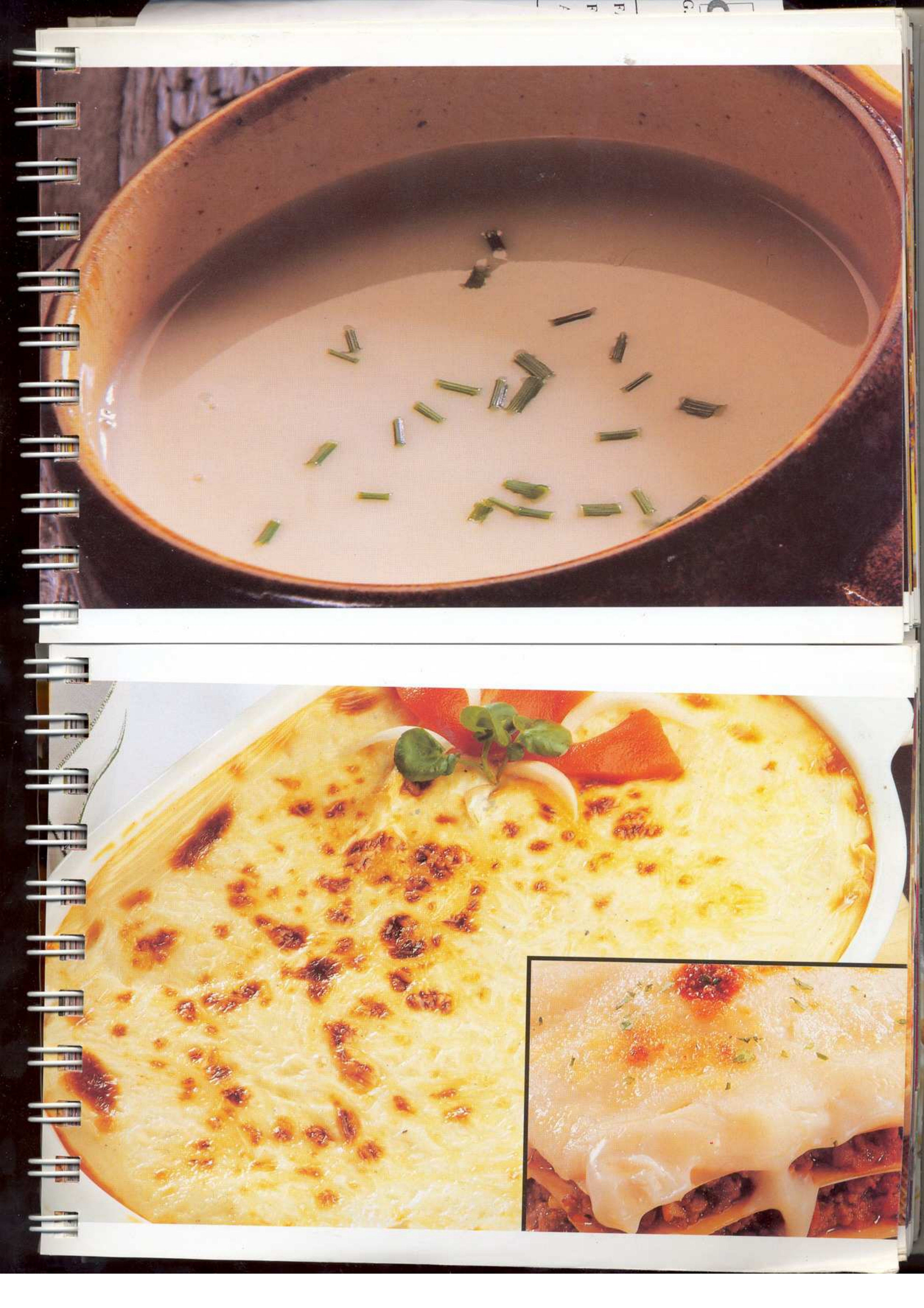
Para cubrir:

800 g de bechamel (ver en página 38)
100 g de queso para gratinar

Preparación 

- Ponga las placas de lasaña en agua, si son de las que no necesitan hervir, o hiérvalas.
- Ralle el queso partido en 4, en velocidad 7 durante unos segundos, hasta que esté bien rallado. Reserve.
- Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y triture 15 segundos en velocidad 5. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes, con ayuda de la espátula, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Añada la carne picada (muévala con la espátula para que quede suelta), las pastillas y las especias, bajando lo que hubiera en las paredes, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Si ve que la salsa ha quedado un poco líquida, programe 5 minutos más, temperatura Varoma y a la misma velocidad. Rectifique la sazón. Saque y reserve.
- Seguidamente ponga, en una fuente, una capa de láminas de pasta, cubra con parte de la salsa preparada y vaya repitiendo la operación hasta terminar con una capa de pasta.
- Por último y sin lavar el vaso, haga la bechamel y cubra con ella la lasaña, espolvoree con queso rallado y hornee 15 minutos en el horno precalentado a 180°, después gratínela hasta que tenga un bonito color dorado.

NOTA: Si quiere, cuando programe los 15 minutos al echar la carne, puede poner en el recipiente Varoma unos calabacines, quitándoles la pulpa para rellenarlos, o patatas cortadas finitas.



Sopa de ajo

68 A

Ingredientes (6 raciones)

50 g de aceite
40 g de ajos
1 cucharada sopera colmada de buen pimentón
1 1/2 litros de agua
2 1/2 pastillas de Avecrem o sal
4 huevos
Unas rebanaditas de pan, finas o biscotes

Preparación

- Ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pare la máquina, añada los ajos y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.
- Baje los restos de las paredes del vaso y de la tapadera con la espátula, añada el pimentón y mezcle en velocidad 3 unos segundos.
- Incorpore el agua y los calditos o sal y programe 20 minutos, 100°, velocidad 1.
- Cuando termine el tiempo pare la máquina y eche los huevos y las rebanadas de pan. Déjelo en reposo unos minutos. Sírvala muy caliente.

NOTA: Si quiere hacer la mitad de cantidad, reduzca en 5 minutos la programación del punto 3, el resto es igual.

Empanada gallega

68 B

Ingredientes (6-8 raciones)

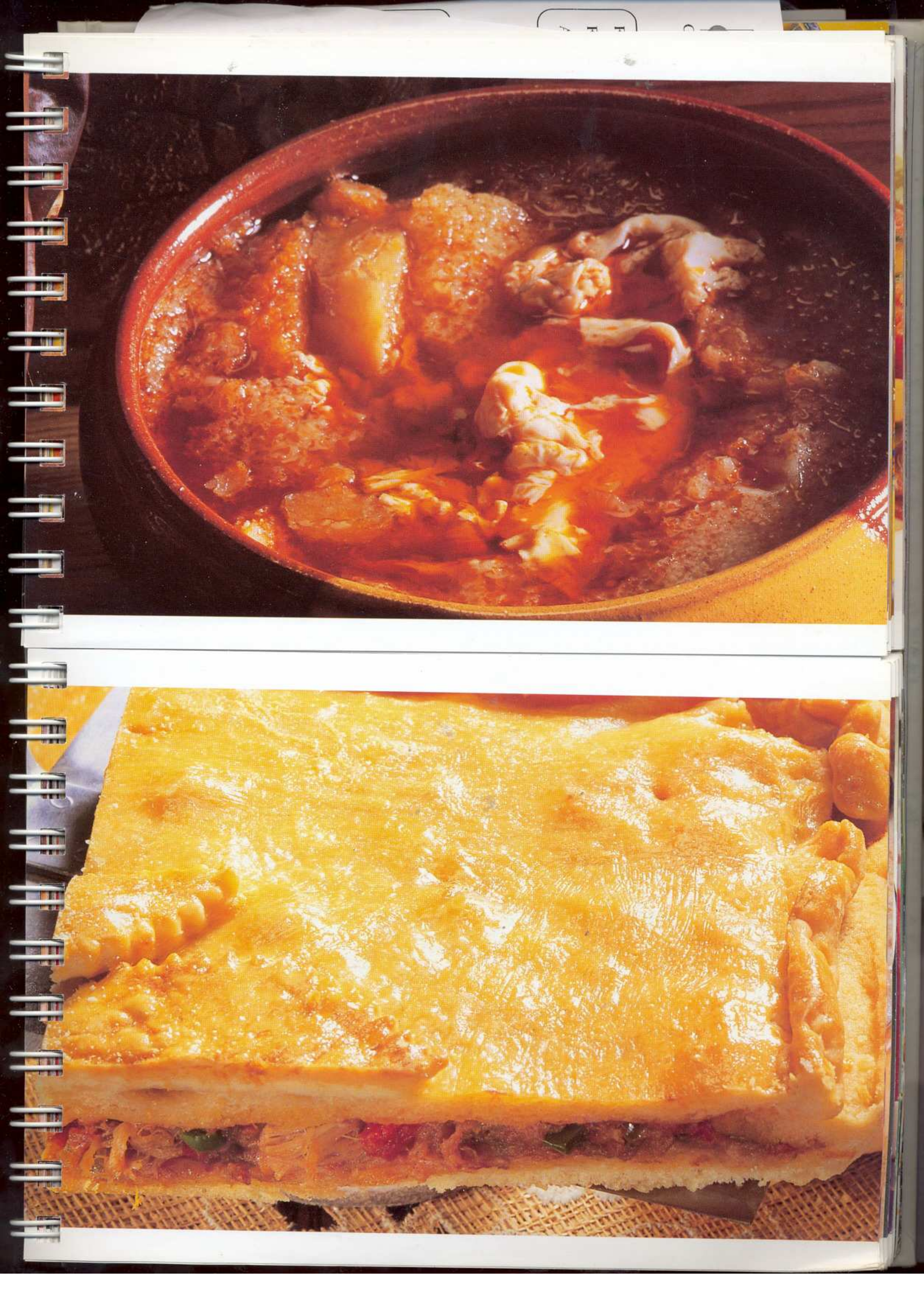
50 g de agua
50 g de aceite
50 g de vino blanco
30 g de levadura prensada
Un pellizco de azúcar
1 huevo
50 g de mantequilla, manteca de cerdo o margarina
1 cucharadita de sal
450 g de harina aproximadamente

Relleno:

Haga un pisto como se indica en la página 98A añadiéndole o bonito o atún
Salsa boloñesa bien espesa, hecha con carnes o pollo cocinado, tomate, pimiento, cebolla, etc. (ver relleno en la página 41)

Preparación

- Para hacer la masa, ponga los líquidos en el vaso y programe 1 minuto, 37°, velocidad 1. Añada la levadura prensada y el azúcar y programe 3 segundos en velocidad 4.
- A continuación, agregue los ingredientes restantes, mezcle 15 segundos en velocidad 6 y después programe 2 minutos en velocidad espiga, hasta que la masa quede homogénea (si está demasiado pesada, añada un poquito de agua o vino. Si estuviese demasiado pegajosa, incorpore un poco más de harina).
- Seguidamente, divida la masa en dos. Estírela muy fina con el rodillo y forre con ella un molde rectangular. Rellénela con el relleno elegido, que deberá estar frío, y cubra con la masa restante.
- Pinche y barnice la superficie con huevo batido y adórnela al gusto. Introdúzcala en el horno, precalentado a 200°, durante 30 minutos aproximadamente.



Sopa de cebolla

70 A

Ingredientes (6 raciones)

130 g de queso para fundir
1 kg de cebollas
1 diente de ajo
50 g de aceite
70 g de mantequilla
1 litro de agua
2 ½ pastillas de caldo de carne o sal
30 g de caramelo líquido (opcional)
Pimienta blanca
Al final ½ litro más de agua
Biscotes pequeños o grandes o rebanadas de pan tostado

Preparación



- Vierta en el vaso, muy seco, el queso, partido en 4 trozos, y rállelo durante 10 segundos en velocidad 4. Vuelque en un cuenco y reserve.
- Eche las cebollas y el diente de ajo en el vaso del Thermomix y trocéelo 5 segundos en velocidad 4 (también puede poner la cebolla en aros finitos). Saque y reserve.
- Ponga en el vaso el aceite y la mantequilla, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada después el ajo y la cebolla reservados y programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- A continuación, agregue 1 litro de agua, las pastillas o la sal y el caramelo si lo utiliza. Programe 20 minutos, temperatura 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada dos cucharadas de queso rallado, pimienta, ½ litro más de agua y sal si es necesario. Programe 2 minutos, temperatura 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Por último, vierta el contenido del vaso en cazuelitas individuales. Coloque en cada una de ellas un biscote y sobre éste espolvoree queso rallado. Gratine en el horno y sirva inmediatamente.

Empanada multicolor

70 B

Ingredientes (6-8 raciones)

__Masa:__
Ver masa de empanada en la página 27
__Relleno:__
50 g de aceite
2 dientes de ajo
1 paquete de espinacas congeladas (250 g)
100 g de pasas
150 g de queso azul
130 g de queso de Burgos, o Mozzarella, o requesón
130 g de queso Gruyère
130 g de jamón de York o serrano
4 ó 5 huevos
Sal y pimienta
1 huevo para pintar la masa

Preparación



- Forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm. de diámetro, a ser posible alto, con la mitad de la masa estirada muy fina (reserve la otra mitad). Vea la elaboración de esta masa en la página 27.
- Ponga el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos fileteados y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Agregue las espinacas descongeladas, troceadas y bien escurridas (séquelas con papel de cocina), las pasas y sal, y rehogue 4 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Viértalas sobre la masa.
- A continuación, trocee los quesos por separado, el azul trocéelo con las manos, y póngalos sobre las espinacas. Trocee el jamón y póngalo sobre los quesos. Todos estos troceados se harán en 4 segundos y a velocidad 4.
- Encima de esta última capa vaya poniendo los huevos como si se fuesen a echar en la sartén. Salpimiente y tape con una capa finita de masa, teniendo cuidado de no romper las yemas. Pincele con huevo batido y haga un agujero en el centro para dar salida al vapor de la cocción. Introduzca el molde en el horno precalentado a 200°, durante ½ hora aproximadamente.

Sopa de pescado

72 A

Ingredientes (6 raciones)

Para el recipiente Varoma:
250 g a 500 g de chirlas o mejillones
300 g de pescado en filetes limpios (puede ser congelado)
2 huevos

Fumet:
250 g de gambas
500 g de agua

Sofrito:
100 g de pimiento verde
100 g de pimiento rojo
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado
70 g de aceite de oliva virgen extra

Resto:
500 g de agua
2 ½ pastillas de caldo de pescado o sal
1 hoja de laurel, 1 cayenita (opcional) y pimienta
Perejil picado

Preparación



- Si pone chirlas, póngalas en agua con sal y reserve. Si decide poner mejillones, límpielos y póngalos en el recipiente Varoma. Ponga también el pescado y los huevos. Resérvelo.
- Pele las gambas, reserve los cuerpos, y ponga las cáscaras y cabezas en el vaso. Añada el agua del fumet, triture 15 segundos, velocidad 5, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Ponga rápidamente sobre la tapadera el recipiente Varoma bien tapado. Si pone chirlas en lugar de mejillones enjuáguelas bien y póngalas en el recipiente Varoma (también puede poner las dos cosas). Cuando termine, quite el recipiente y reserve todo lo del Varoma para el final y el liquido del vaso, cuélelo por un colador fino y resérvelo. Lave muy bien el vaso y la tapa.
- Vierta los ingredientes del sofrito en el vaso y programe 5 segundos en velocidad 4. A continuación programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Mientras tanto pele los huevos. Si estuviesen poco hechos, póngalos solos en el recipiente Varoma, mientras hace el sofrito. Cuando termine, agregue el caldo reservado del fumet y el resto de los ingredientes, y programe 20 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando le falten 5 minutos, eche el pescado y los huevos troceados. Si quiere echar las chirlas o mejillones sin su cáscara, puede hacerlo ahora; si los quiere con su cáscara, échelos al final, con la máquina parada.
- Poco antes de que termine la cocción, incorpore el perejil picado. Rectifique la sazón y añada más agua si fuera necesario (en este caso, programe unos minutos más). Vierta en una sopera y sirva.

Bacalao a la nata

72 B

Ingredientes (6-8 raciones)

100 g de aceite
100 g de agua
600 g de patatas (partidas como para tortilla)
200 g de cebolla (partida en aros finitos)
300 g de bacalao desalado, sin piel ni espinas (pueden ser migas de bacalao)

Bechamel:
400 g de leche
50 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
60 g de harina
1 pastilla de caldo de pescado
Nuez moscada
Pimienta recién molida
200 g de nata líquida

Para adornar:
Pan rallado
Unas bolitas de mantequilla
200 g de aceitunas negras

Preparación



- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, eche en el vaso el aceite y el agua, y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Cuando termine, ponga las patatas y la cebolla, con un poco de sal. Programe 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Cuando termine el tiempo, añada el bacalao desmenuzándolo con la mano, y programe 1 minuto más, a la misma temperatura y velocidad y revise el punto de sal (teniendo en cuenta la salazón del bacalao). No se preocupe si a la patata le falta un poco de cocción. Saque y reserve en un recipiente hondo. **Quite la mariposa de las cuchillas**.
- Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes de la bechamel, menos la nata, y programe 6 minutos, 100°, velocidad 3. Cuando termine el tiempo añada la nata y programe 2 minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Rectifique la sazón.
- Vuelque toda la bechamel sobre el recipiente con las patatas. Envuelva delicadamente y póngalo en una fuente grande de horno. Espolvoree con el pan rallado, ponga bolitas de mantequilla y adorne con las aceitunas.
- Hornéelo 12-15 minutos en el horno precalentado a 180°. Después gratine hasta que quede doradito.

Crema de ahumados

74 A

Ingredientes (6 raciones)

Fumet:
250 g de gambas arroceras
400 g de agua

Sofrito:
200 g de puerros, sólo la parte blanca
30 g de mantequilla
40 g de aceite de oliva virgen extra
150 g de zanahorias
150 g de setas o champiñones
1 diente de ajo grandecito

Resto:
400 g de agua
300 g de nata líquida de cocinar o 2 latitas de nata "La Lechera"
2 pastillas de caldo de pescado o sal
Pimienta, un poquito de cayena en polvo (opcional)
Los cuerpos de las gambas reservados
150 g de salmón ahumado, partido en trocitos con las tijeras

Preparación

- Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga en el vaso el agua junto con las cabezas y las cáscaras. Programe 5 minutos, 100°, velocidad 3 ½. Cuele y reserve el líquido. Lave muy bien la tapa y el vaso.
- Ponga todos los ingredientes del sofrito y trocéelos 8 segundos en velocidad 5, después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.
- Añada el líquido del fumet reservado y triture 1 minuto en velocidad 7.
- Incorpore el agua, la nata, las pastillas de caldo, pimienta y cayena si le pone. Programe 20 minutos, 100°, velocidad 2.
- Unos minutos antes de que termine, agregue los cuerpos de las gambas y el salmón troceadito y mezcle 20 segundos en velocidad 3. Rectifique la sazón.

NOTA: Si lo quiere presentar como en la foto, compre una caja de hojaldre congelado ya estirado.
Importante: Si lo pone, tiene que hacerlo con la crema fría. Ponga un disco de hojaldre en cada cuenco, o en la sopera y humedezca con agua los bordes del recipiente para poder pegarlo. Píntelo con huevo batido e introdúzcalo en el horno, precalentado a 200°, hasta que el hojaldre esté dorado y se haya abombado (ver foto).

Bacalao a la vizcaina

74 B

Ingredientes (6 raciones)

1 kg de bacalao
6 pimientos choriceros (10 g aproximadamente)
70 g de aceite
2 dientes de ajo troceados
300 g de cebolla
Un trozo de guindilla
100 g de tomate triturado
Sal y pimienta
100 g de agua, aproximadamente
50 g de vino blanco

Preparación

- Corte el bacalao en trozos y póngalo en remojo un mínimo de 24 horas, cambiándole el agua 3 veces. Manténgalo en el frigorífico.
- Con el vaso y las cuchillas muy secos, ponga los pimientos choriceros, sin rabito ni semillas y tritúrelos 1 minuto en velocidad 6 y 1 minuto en velocidad máxima (baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y si no está bien triturado, repita la operación). Saque y reserve.
- Sin lavar el vaso, eche en el mismo el aceite y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Agregue los ajos, la cebolla, los pimientos pulverizados y la guindilla, trocee 5 segundos en velocidad 5 y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Incorpore el tomate, sal y pimienta, y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Pasados 2 minutos, baje la velocidad a la 1.
- Al terminar, vierta el agua y el vino y triture 30 segundos en velocidad 5. Después programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Coloque el bacalao en el recipiente Varoma con la piel hacia arriba. Pasado el tiempo programado, ponga el recipiente sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Deje reposar unos minutos.
- Sirva los trozos de bacalao cubiertos con la salsa. También puede quitar la piel y las espinas y servirlos en lascas con la salsa por encima. Déjelo reposar de un día para otro.

NOTA: Puede comprar una caja de pimientos choriceros y pulverizarlos todos, conservándolos en un recipiente para distintas preparaciones. En este caso se pondrían 3 cucharaditas de pimiento choricero pulverizado.

Crema de calabacín

76 A

Ingredientes (6-8 raciones)

Sofrito:
30 g de aceite
30 g de mantequilla
150 g de puerros, sólo la parte blanca, o de cebolla
2 dientes de ajo

Resto:
200 g de agua
800 g de calabacines pelados y troceados
700 g de agua o leche
2 pastillas de caldo de ave o sal
Pimienta y nuez moscada
8 quesitos en porciones

Preparación

- Vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros cortados en rodajas y los ajos, trocéelos 8 segundos en velocidad 5 y a continuación programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.
- Eche los 200 g de agua y triture 40 segundos en velocidad 7.
- Pare la máquina, agregue todos los ingredientes restantes, excepto los quesitos, y programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, triture 40 segundos en velocidad 7 y si no ha quedado bien triturado, repita la operación.
- Agregue los quesitos y programe 5 minutos más a 90º, en velocidad 3. Rectifique la sazón si fuera necesario y sirva espolvoreada con perejil picado o cebollino, o unas rodajas de calabacín, pasadas por el microondas unos minutos.

NOTA: En lugar de calabacines, puede utilizar calabaza, remolacha, lechuga, champiñones blanqueados en limón, etc.
Si desea prepararla de dieta, reduzca la mantequilla y el aceite y utilice leche y quesitos descremados.
Si por el contrario, desea enriquecerla, puede añadir al final, 200 g de nata líquida de cocinar.

Bacalao dorado

76 B

Ingredientes (6 raciones)

400 g de cebolla partida en cuartos
2 dientes de ajo
100 g de aceite de oliva virgen extra
300 g de bacalao, sin piel ni espinas, desalado y desmigado (pueden ser migas), escúrralo bien y póngalo sobre papel de cocina
200 g de patatas paja ya fritas (las venden hechas, en bolsas, en los supermercados)
6 huevos, sal y pimienta

Para adornar:
Perejil picado
100 g de aceitunas negras

Preparación




- Eche la cebolla y los ajos en el vaso y trocéelos programando 4 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta el aceite en el vaso y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Incorpore la cebolla y los ajos reservados y programe 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Añada el bacalao y programe 3 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Añada las patatas y programe 3 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Sáquelo a un recipiente hondo y reserve. Sin lavar el vaso del Thermomix eche los huevos y mézclelos 10 segundos en la velocidad 2. Incorpórelos a lo que teníamos reservado y mézclelo bien todo con la espátula.
- Caliente en el fuego una sartén grande con un poco de aceite y cuando esté caliente, incorpore todo lo reservado y mézclelo bien ayudándose con dos cucharas de madera, levantando la mezcla hacia arriba para que se cuajen los huevos y quede homogéneo. Sazone con pimienta y compruebe el punto de sal.
- Échelo en una fuente grande, espolvoree con el perejil, decore con las aceitunas y sírvalo rápidamente.

NOTA: No ponga la sal hasta el final de la receta. Compruebe y condimente a su gusto, el punto de la sal dependerá del bacalao.

Crema de marisco

78 A

Ingredientes (6-8 raciones)

Para el recipiente Varoma:
500 g de mejillones
300 g de filetes de merluza
200 g de filetes de rape

Fumet:
300 g de gambas
400 g de agua

Sofrito:
70 g de aceite de oliva virgen extra
150 g de puerros, sólo la parte blanca
150 g de zanahorias peladas
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado
150 g de cebolla

Resto:
400 g de agua
50 g de brandy
2 pastillas de caldo de pescado o sal
Azafrán, pimienta, un poquito de cayena en polvo (opcional)
300 g de nata líquida de cocinar o 2 latitas de nata "La Lechera"
Perejil troceadito para adornar

Preparación

- Ponga los mejillones limpios y los filetes de pescado en el recipiente Varoma. Tape y reserve.
- Pele las gambas, reserve los cuerpos, y ponga en el vaso del Thermomix, el agua del fumet, las cabezas y las cáscaras de las gambas. Coloque encima de la tapa el recipiente Varoma y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Después programe 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuele por un colador fino y reserve el líquido. Reserve los pescados del Varoma y los mejillones desprovistos de su concha.
- Lave muy bien el vaso y la tapa. Ponga todos los ingredientes del sofrito y programe 5 segundos, velocidad 5. Después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Cuando termine añada los pescados, mejillones, los cuerpos de las gambas reservados, el agua, el líquido reservado del fumet, el brandy, los calditos, el azafrán, la pimienta y cayena si la pone. Triture 1 minuto en velocidad 7, debe quedar perfectamente triturado, si no fuese así repita la operación. A continuación programe 15 minutos, 100°, velocidad 2. Añada la nata y programe 5 minutos, 90°, velocidad 3.
- Cuando termine rectifique la sazón y añada un poco más de agua si lo admite. Antes de servir espolvoree con perejil picado.

NOTA: Si lo desea, puede reservar unas gambas para adornar.

Bacalao en tres bandas

78 B

Ingredientes (6-8 raciones)

50 g de aceite de oliva virgen extra • 100 g de cebolla • 2 dientes de ajo • 1 bote de 1 kg de tomate natural triturado • 30 g de azúcar • Sal y pimienta. **Para el recipiente Varoma:** *6 u 8 lomos de bacalao sin piel ni espinas*

Patatas a lo pobre: *100 g de aceite • 100 g de agua • 600 g de patatas, cortadas como para tortilla, gorditas • 100 g de pimientos verdes de freír, cortados en bastoncitos • Sal.* **Lactonesa (Mayonesa sin huevo):** *150 g de leche • 1 diente de ajo grandecito • Sal • 400 g de aceite, mitad oliva y mitad girasol • Un poco de zumo de limón al final*

Preparación

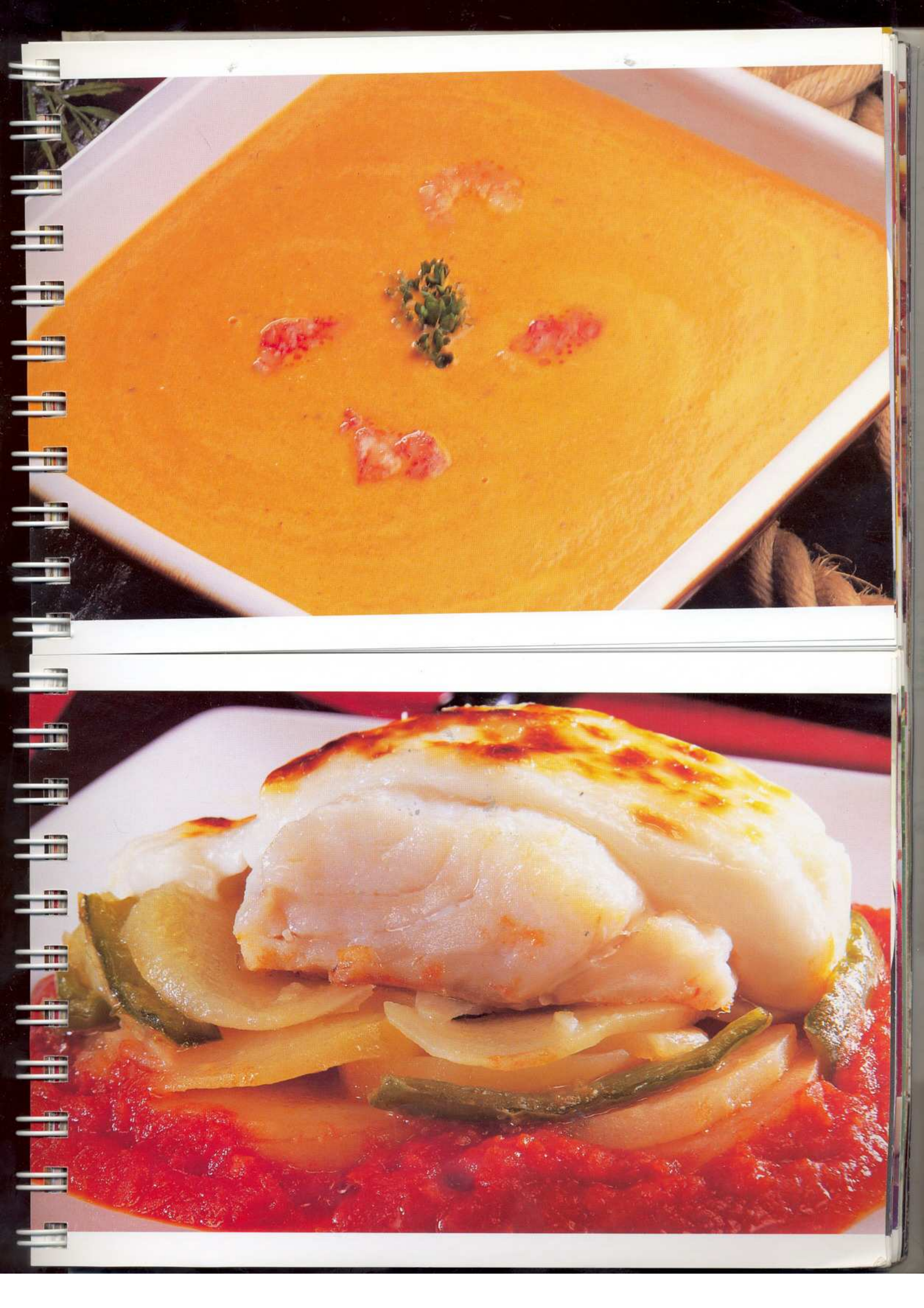





- Ponga el aceite, cebolla y ajos en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Al terminar, triture unos segundos en velocidad 5. Baje los restos de las paredes y tapa y repita la operación. Añada el tomate, azúcar, sal y pimienta. Programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (ponga el cestillo sobre la tapa).
- Ponga los lomos de bacalao en el recipiente Varoma, pincelado previamente con aceite. Colóquelos un poco acaballados para permitir bien la entrada de vapor, tape y cuando acabe el tomate, quite el cestillo y ponga el recipiente Varoma. Programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (no le ponga más tiempo al bacalao pues luego se gratinará al horno). Al terminar reserve el tomate y el bacalao para hacer el montaje del plato.
- Haga las patatas. **Ponga la mariposa en las cuchillas**, eche el aceite y el agua en el vaso y programe 4 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore las patatas, los pimientos y sal, y programe 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Saque y reserve. Haga la lactonesa según receta en la página 16.

MONTAJE DEL PLATO: Ponga una base de tomate frito, sobre ella las patatas y pimientos, escurridos de aceite, y encima el bacalao caliente. Eche sobre cada lomo una cucharada de lactonesa y gratínelo.
Otra propuesta es emplatar en platos de horno individuales, poniendo un aro y así hacer las tres bandas.

CONSEJO: Antes de emplatar, revise el punto de sal.



Crema reina

80 A

Ingredientes (6 raciones)

200 g aproximadamente de almendras crudas

Sofrito:
200 g de puerros, sólo la parte blanca
1 diente de ajo
70 g de mantequilla
30 g de aceite

Resto:
1 litro de caldo de ave (puede hacerlo con un caparazón de pollo y 1 litro de agua, colándolo después, o con 1 litro de agua y 2 pastillas de Avecrem)
Sal, pimienta y nuez moscada
300 g de nata líquida, o dos latitas de nata para cocinar "La Lechera"
100 g de agua para el final
El zumo de 1/2 limón (20 g)

Preparación



- Vierta en el vaso, muy seco, las almendras y triture 10 segundos en velocidad 6. Viértalas en un cuenco y reserve.
- Si va a hacer el caldo, ponga 1 litro de agua en el vaso, corte el caparazón en dos trozos y programe 25 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuele y reserve.
- A continuación, ponga en el vaso los ingredientes del sofrito, trocéelos 5 segundos en velocidad 5 y programe 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2 y después 8 minutos a la misma temperatura y velocidad 1.
- Añada el caldo y las almendras y triture 1 minuto en velocidad 7. Incorpore la sal o 2 calditos (si hizo el caldo con calditos, no los añada), pimienta y nuez moscada. Programe 20 minutos, 100º, velocidad 3.
- Agregue la nata, los 100 g de agua y el zumo de limón y programe 7 minutos, 90º, velocidad 3. Rectifique la sazón (puede añadir un poco más de agua, si quiere).

NOTA: Si la crema no hubiese quedado muy fina, antes de añadir la nata, triture 20 segundos en velocidad 7.

Brandada de bacalao

80 B

Ingredientes (6 raciones)

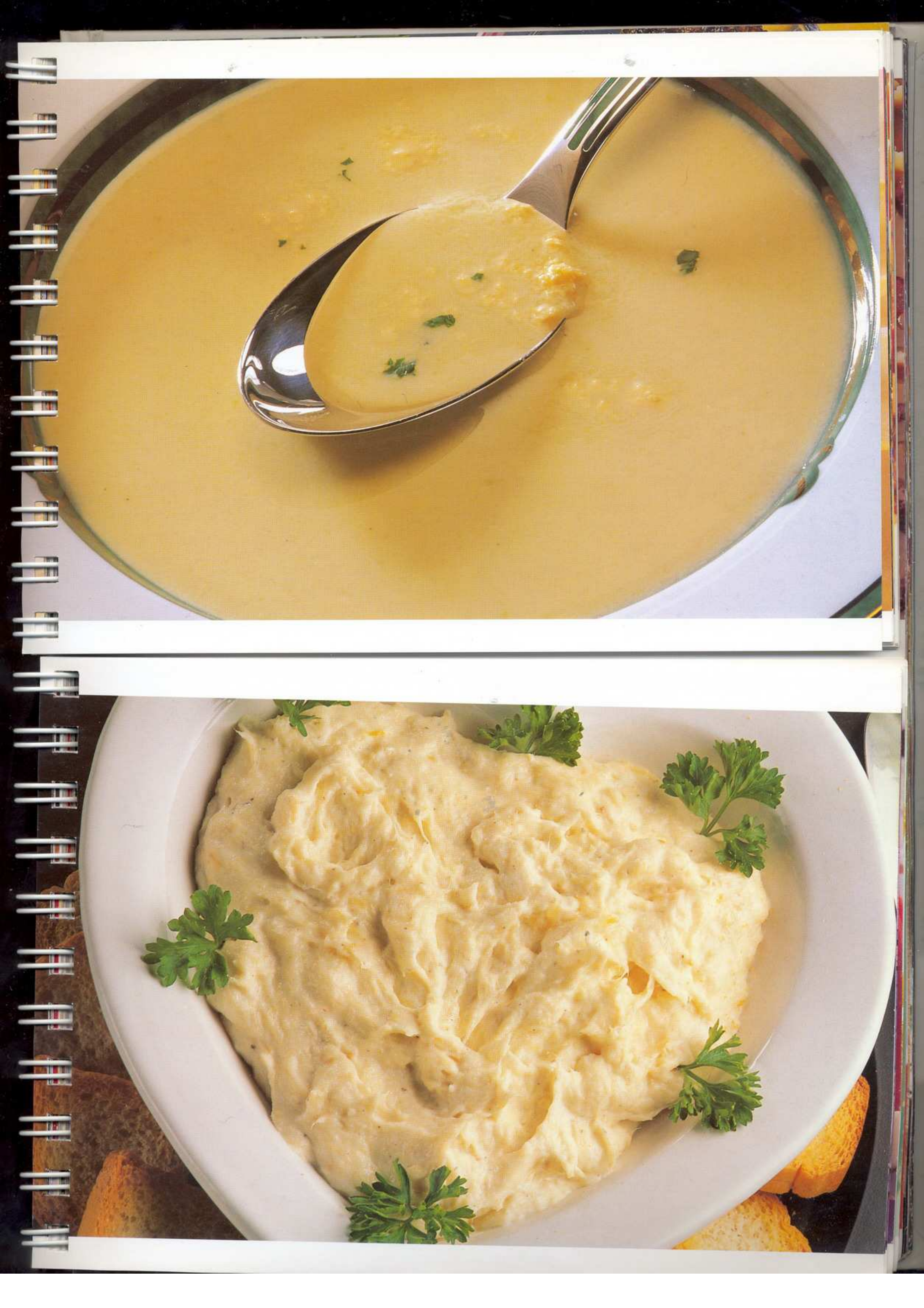
500 g de bacalao desalado, sin piel ni espinas (pueden ser migas de bacalao)
200 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de ajos
Un poco de cayena en polvo
50 g de leche o nata líquida de cocinar
Pimienta blanca recién molida
Sal (dependerá del punto de sal del bacalao)

Preparación

- Escurra bien el bacalao desalado y séquelo con servilletas de papel. Reserve.
- Ponga el aceite, los ajos y la cayena en polvo en el vaso y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Cuando termine, pare la máquina y baje lo que haya quedado en la tapa y las paredes del vaso.
- A continuación, programe 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 4. Eche el bacalao y triture en velocidad 4-6 progresivo.
- Cuando termine, añada un poco de la leche o nata y mezcle en velocidad 6, hasta que vea que la mezcla ha quedado homogénea. Rectifique el punto de sal y especias.
- Por último, sirva con tostadas y, si lo desea, también la puede poner en una fuente plana de horno formando como una tortilla; gratínela en el horno, hasta que esté doradita y sírvala decorada al gusto.

NOTA: Si lo desea puede hacer la mitad de las cantidades. El desarrollo de la receta es igual, sólo tiene que quitar 2 minutos al sofrito de los ajos.

SUGERENCIAS: La brandada tiene diferentes aplicaciones: rellenar pimientos del piquillo, rellenar un brazo de gitano de puré de patata, o uno de bizcocho, rellenar patatas, servirlo en tostas, etc.



Ensalada roja

82 A

Ingredientes (6 raciones)

250 g de raíz de apio pelada
200 g de remolacha cocida
100 g de maíz cocido
Salchichas ahumadas sin piel
50 g de pipas de girasol
70 g de aceitunas verdes sin hueso
50 g de pepinillos en vinagre
2 cucharadas de alcaparras
4 endibias bien lavadas y secas
250 g de mayonesa (ver receta en la página 16)

Preparación

- Primeramente trocee por separado todos los ingredientes, excepto las endibias, en velocidad 4 ó 5 (tanto el tiempo como la velocidad dependerán de la dureza de los mismos). Trocee juntos los pepinillos y las aceitunas.
- A continuación, mezcle todos los ingredientes en una ensaladera, removiéndolos con la mayonesa y pinche todo el contorno con las hojas de las endibias, formando una flor. Sirva fría.

NOTA: Si lo desea, también puede trocear las endibias y mezclarlas con los restantes ingredientes. Si alguno de los ingredientes no es de su gusto, se puede sustituir o eliminar. La raíz de apio, la puede sustituir por nabos, zanahorias, o patatas cocidas.

Calamares en su tinta

82 B

Ingredientes (6 raciones)

<u>*Sofrito:*</u>
350 g de cebollas
2 dientes de ajo
70 g de aceite de oliva virgen extra
3 hojas de laurel
100 g de tomate triturado

<u>*Resto:*</u>
30 g de harina o 20 g de pan rallado o 4 galletas María ralladas
1 kg de calamares en aros
100 g de vino blanco
4 bolsitas de tinta de calamar
Sal y pimienta
Un poquito de cayena en polvo o una cayenita (opcional)

Preparación 

- Trocee las cebollas y los ajos 6 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- Ponga en el vaso el aceite y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Agregue las hojas de laurel y deje la máquina parada unos minutos para que se frían.
- Añada las cebollas, los ajos y el tomate y programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Incorpore la harina o lo que decida poner para espesar la salsa, y programe 30 segundos, velocidad 1.
- Eche los calamares y rehogue 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Añada el vino, las tintas, sal, pimienta y la cayena, si la pone, y programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Cuando termine la cocción, compruebe que los calamares han quedado tiernos. Si no es así, programe unos minutos más. Si al final quedase mucho líquido, porque los calamares hayan soltado agua, ponga temperatura Varoma durante 5 ó 10 minutos más, a la misma velocidad, para que se evapore, y si por el contrario tuviesen muy poco líquido, añádales agua al gusto. Rectifique la sazón. Sirva con arroz blanco o al gusto.

CONSEJO: Si los calamares no fuesen tiernos, remójelos en leche para ablandarlos antes de cocinarlos.

Ensaladilla rusa

84 A

Ingredientes (4-6 raciones)

400 g de patatas partidas en cuartos
150 g de zanahorias partidas en dos o tres trozos
2 huevos
500 g de agua
100 g de guisantes
Sal
100 g de aceitunas verdes sin hueso
50 g de pepinillos en vinagre
150 g de atún en aceite
Mayonesa (vea receta en página 16)

Preparación

- Ponga las patatas en el vaso y trocéelas 4 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- A continuación, trocee las zanahorias 3 segundos en velocidad 5. Échelas en el cestillo, ponga las patatas encima y entre medias los dos huevos (vea la foto en la página 33).
- Eche en el vaso el agua. Introduzca el cestillo y programe 22 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Cuando pare, incorpore los guisantes y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Vuelque todo lo del cestillo en un recipiente hondo. Pele los huevos, trocéelos 2 segundos en velocidad 4, incorpórelos al recipiente y espolvoree con sal.
- Sin lavar el vaso, trocee las aceitunas y pepinillos; póngalos en el vaso juntos y programe 4 segundos en velocidad 4. Añádalo al recipiente con todo, así como el atún que habrá desmigado un poco. Mezcle todo bien con la espátula.
- Sin lavar el vaso, haga la mayonesa de leche o de huevo (ver en la página 16). Deje un poco para decorar. Cuando esté la mayonesa, envuélvala bien con todo. Ponga la ensaladilla en una fuente y decore con la mayonesa reservada (si lo desea, puede adornar con tiras de pimiento morrón, aceitunas, etc). Sírvala fría.

NOTA: Si quiere hacer el doble de cantidad, hágalo poniéndolo en el recipiente Varoma. La preparación es igual, pero sin poner el cestillo.

Dorada o lubina a la sal

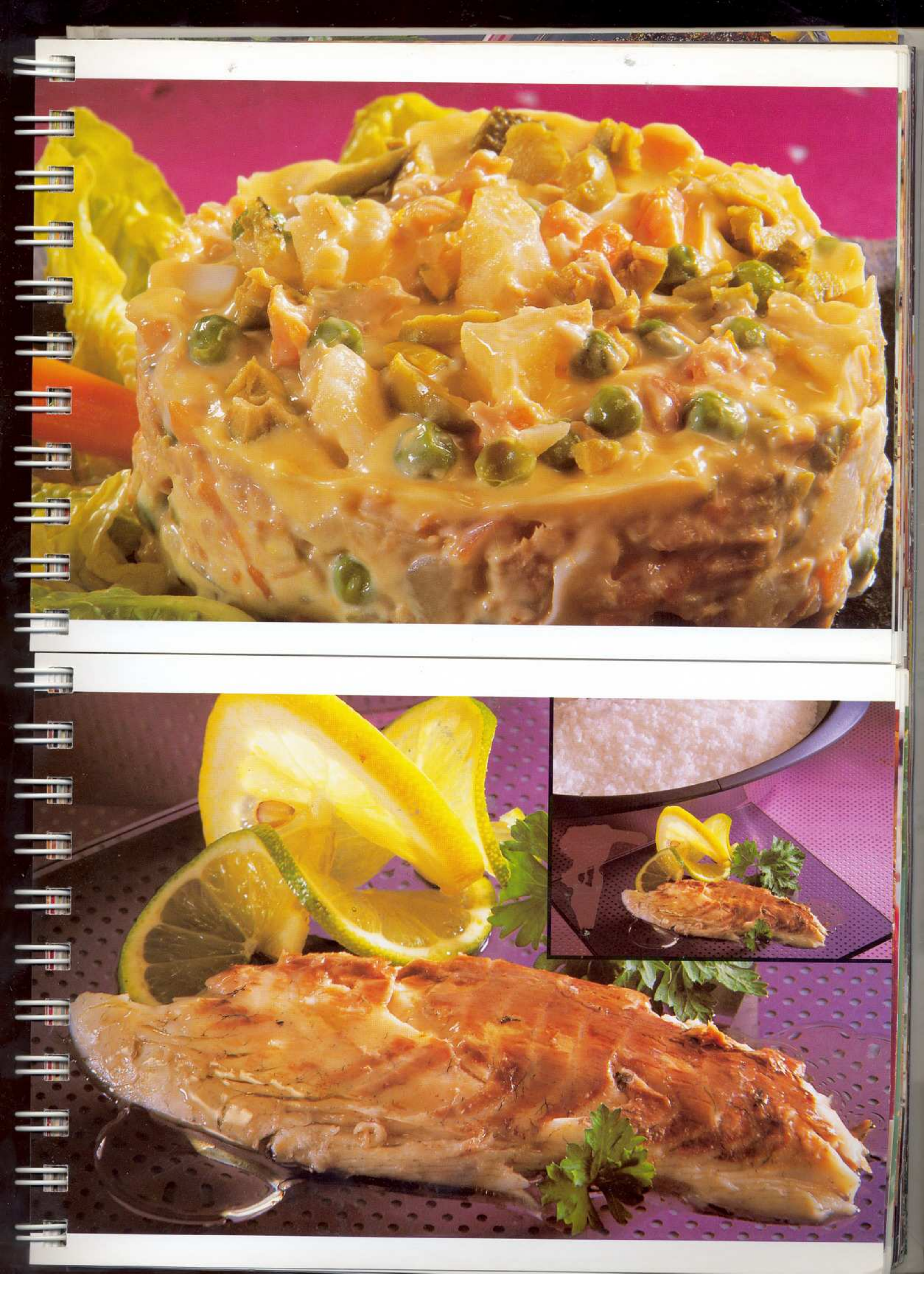
84 B

Ingredientes (4 raciones)

1 dorada entera, sin quitar la espina ni limpiar, de 800 g o 1 kg (tiene que caber en el recipiente Varoma, si no le cabe bien, córtele la cola y un poco de la boca y tápela con papel de aluminio Albal, para que no le toque la sal)
Sal gorda, aproximadamente el doble del peso de la dorada
800 g de agua para el vaso

Preparación

- Cubra el fondo del recipiente Varoma con sal gorda. Lave y seque muy bien con papel de cocina la dorada, y colóquela entera, con vísceras y escamas, encima de la sal. A continuación, cúbrala con otro tanto de sal, tapándola totalmente y presionándola con las manos para que la sal se quede compacta. Tape el recipiente y reserve.
- Mientras tanto, ponga el agua en el vaso del Thermomix y programe 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete, ponga el recipiente Varoma y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Cuando termine el tiempo, espere unos minutos a que baje la temperatura antes de abrirlo.
- Invierta la tapadera del Varoma, poniendo el recipiente encima y llevándolo así a la mesa.
- Rompa la sal y con mucho cuidado saque la dorada, quítele el resto de sal, quite la piel y saque los cuatro filetes de la dorada.
- Coloque los mismos en los platos y rocíelos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y unas gotitas de zumo de limón.



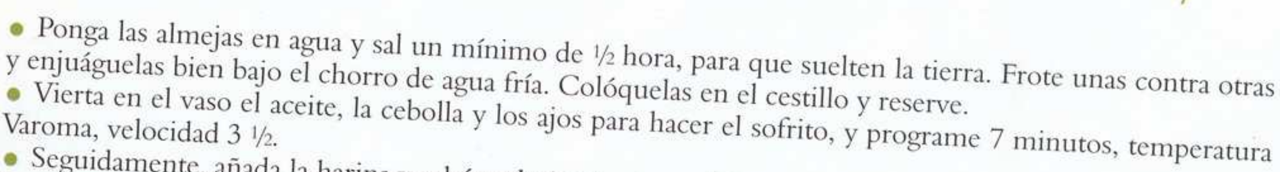
Almejas a la marinera

86 A

Ingredientes (6 raciones)

750 g de almejas, que no sean muy grandes
70 g de aceite
100 g de cebolla
30 g de ajos
1 cucharada de harina o pan rallado
100 g de vino blanco
100 g de agua
El zumo de ½ limón
1 pastilla de caldo de pescado Avecrem o sal
1 cayenita (opcional)
½ cubilete de hojas de perejil

Preparación



- Ponga las almejas en agua y sal un mínimo de ½ hora, para que suelten la tierra. Frote unas contra otras y enjuáguelas bien bajo el chorro de agua fría. Colóquelas en el cestillo y reserve.
- Vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos para hacer el sofrito, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.
- Seguidamente, añada la harina y rehóguela 1 minuto en 100º, velocidad 3. Baje con ayuda de la espátula, los residuos que hubiera en las paredes. Añada el vino, el agua, el zumo de limón, la pastilla de caldo o sal y la cayenita si la pone, introduzca el cestillo con las almejas espolvoreadas con un poco de perejil troceado, sazone y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Compruebe que se han abierto las almejas, de no ser así, programe unos minutos más.
- Retire el cestillo y vierta el contenido en una fuente de servir. Rectifique la sazón, vierta la salsa sobre las almejas y sírvalas muy calientes, adornándolas con el resto de perejil troceadito.

NOTA: Si desea hacer más cantidad de almejas, ponga éstas en el recipiente Varoma, y haga el resto de la receta igual, teniendo en cuenta que debe dejar espacio para cuando se abran las almejas. Vierta la salsa, una vez hecha, sobre las almejas.

Lenguado al estragón

86 B

Ingredientes (6 raciones)

800 g de filetes de lenguado

__Fumet:__
250 g de gambas
150 g de vino blanco

__Sofrito:__
50 g de aceite
30 g de mantequilla
200 g de cebolla
150 g de champiñones

__Resto:__
1 pastilla de caldo de pescado Avecrem o sal
2 cucharaditas de estragón
Pimienta
200 g de nata líquida de cocinar o una latita de nata "La Lechera"
Sal

Preparación



- Salpimiente los filetes de lenguado, enróllelos y colóquelos en el cestillo. Reserve.
- A continuación, ponga en el vaso el vino blanco con las cabezas y las cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos). Programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 3 ½, cuele por un colador fino y reserve. Enjuague bien el vaso y la tapa.
- Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla, la cebolla y los champiñones (previamente blanqueados en limón). A continuación, programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Cuando haya terminado, baje bien todo lo que haya quedado en las paredes y la tapadera del vaso, agregue la pastilla de caldo o sal, el estragón, la pimienta, el caldo reservado, la nata y algunas gambas. Triture 10 segundos en velocidad 5.
- Introduzca el cestillo con el pescado y programe 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. En los últimos minutos, incorpore los cuerpos de las gambas si caben, de no ser así, póngalas más tarde, al sacar el cestillo, y programe 2 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Añada más agua si fuera necesario y rectifique la sazón.
- Coloque los rollitos y las gambas en una fuente de servir y vierta la salsa por encima. Acompáñelos con arroz blanco o al gusto.

Piña exótica

88 A

Ingredientes (6 raciones)

1 piña
1 pechuga de pollo, cocida
2 manzanas
3 huevos duros
100 g de aceitunas sin hueso
100 g de pepinillos
Sal
Salsa rosa (ver página 18)

Para adornar:
100 g de gambas cocidas
Guindas
Escarola
Granada

Preparación

- Parta la piña por la mitad sin quitar las hojas y vacíela, reservando la pulpa y la cáscara con el penacho.
- Trocee en el Thermomix todos los ingredientes por separado, en velocidad 4 (el tiempo dependerá del ingrediente), vertiéndolos, por este orden, en un recipiente: primero la piña, segundo la pechuga, tercero las manzanas peladas, cuarto los huevos duros y por último trocee juntos los pepinillos y las aceitunas.
- Una vez todo troceado pequeño, sazone y mezcle. Sin lavar el vaso haga la salsa rosa (ver receta en página 18). Mezcle con la ensalada y rellene las dos mitades de piña, adornándolas con las gambas, las guindas, la escarola y la granada, o al gusto.

NOTA: Las gambas serán para adornar, si se quieren añadir a la ensalada, agregue 100 g más y trocéelas con el mismo sistema. También se puede substituir el pollo por jamón de York.

Marmitako

88 B

Ingredientes (6 raciones)

Sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de pimiento verde en trozos
150 g de cebolla troceada
100 g de tomate triturado
2 dientes de ajo

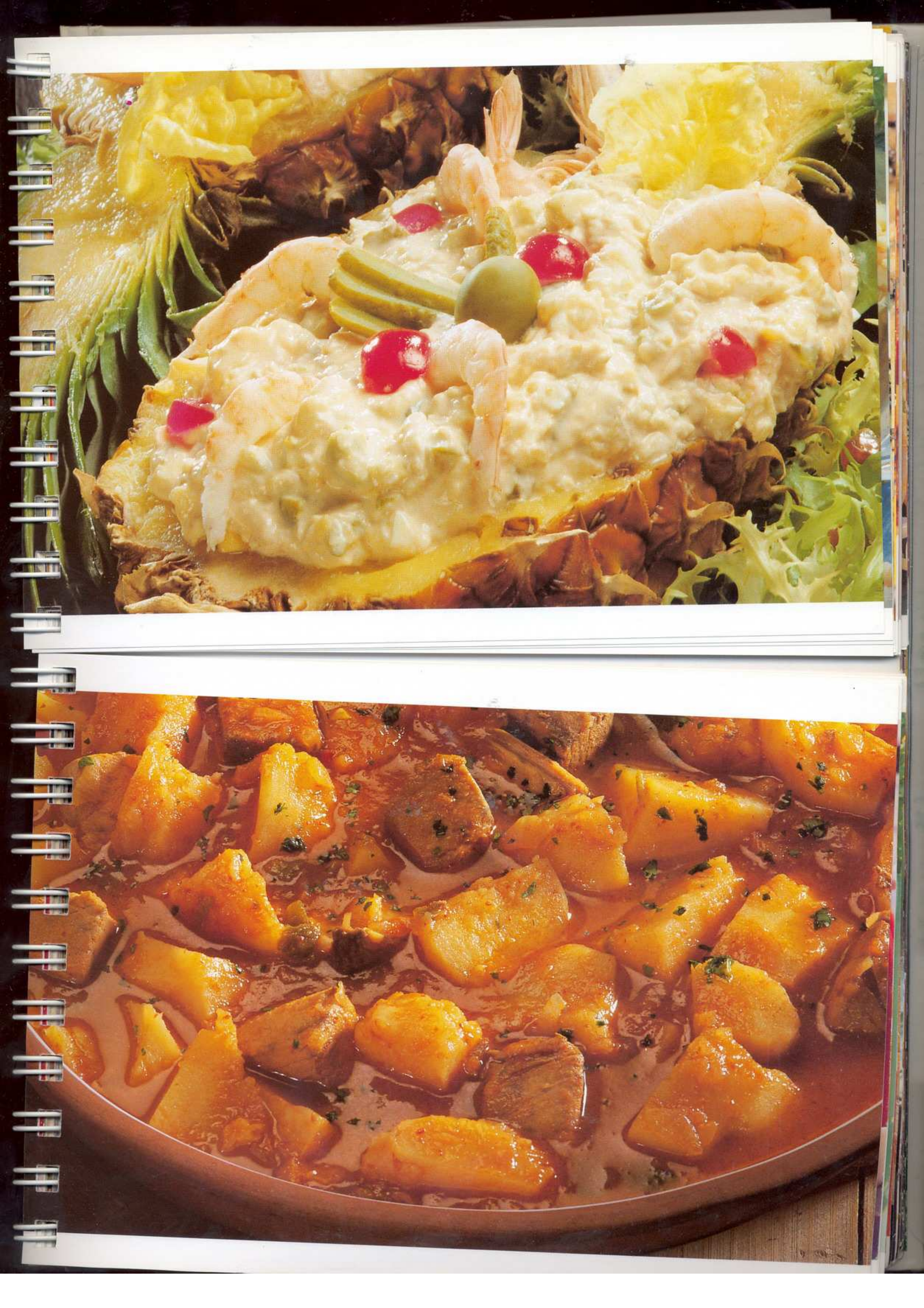
Resto:
2 cucharaditas de concentrado de pimientos choriceros (ver página 41) o pimentón
800 g de patatas troceadas en cubos grandecitos
400 g de agua aproximadamente
2 pastillas de caldo de pescado Avecrem
Cayena al gusto
300 g de bonito o atún fresco, sin piel ni espinas, en dados
2 cucharadas de perejil picado

Preparación



- Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Incorpore el concentrado de choriceros o una cucharada de pimentón y mezcle en velocidad 3 unos segundos.
- A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas**, añada al vaso las patatas y rehogue 2 minutos en 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore el agua, los calditos o sal y la cayena si la pone, y programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Añada el bonito y programe 3 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Cuando pare la máquina, incorpore el perejil picado con una tijera. Rectifique la sazón y déjelo reposar unos minutos sin bajar el vaso de la máquina.

NOTA: El tiempo final dependerá de la clase de patata que utilice.



Salpicón de mar

90 A

Ingredientes (6 raciones)

250 g de palitos de cangrejo o gambas, rape, langostinos, etc.
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
100 g de cebolla
2 huevos duros
Unas hojas de perejil
Vinagreta:
200 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de vinagre
Sal

Preparación

- Vierta los palitos o el pescado elegido en el vaso y trocee 4 segundos en velocidad 4. Vuelque en un cuenco y reserve.
- Ponga los ingredientes restantes en el vaso y programe 5 segundos en velocidad 4, hasta que todo quede picadito. Tenga la precaución de echar las verduras en el vaso de un tamaño homogéneo, para que el troceado sea más uniforme. Rectifique la sazón si fuera necesario.
- Prepare la vinagreta siguiendo las instrucciones de la página 18, viértala sobre el pescado troceado, mezcle bien y deje reposar en el frigorífico hasta el momento de servir.

Merluza en salsa verde

90 B

Ingredientes (6 raciones)

Salsa:
50 g de aceite
250 g de cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharadita de harina
100 g de vino blanco
1 ½ pastillas de caldo de pescado Avecrem y sal
1 cubilete de hojas de perejil picadas
Pimienta
1 hoja de laurel

Para el plato:
800 g de lomos de merluza (pueden ser congelados)
100 g de guisantes
300 g de almejas
6 espárragos blancos, de lata
2 huevos

Preparación



- Ponga las almejas en remojo con agua y sal para que suelten la tierra.
- Eche en el vaso 300 g de agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, enjuague bien las almejas y póngalas en el cestillo junto con los huevos envueltos en film transparente Albal. Cuando termine, introduzca el cestillo y vuelva a programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½. Sáquelo y reserve. Cuele el agua a través de un colador y reserve 100 g para añadir más tarde.
- Eche en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos, mezcle 30 segundos en velocidad 3 ½ y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes y la tapa del vaso y añada la harina, mezcle 30 segundos en velocidad 3 ½ y rehogue 2 minutos, 100º, velocidad 2. Añada el agua reservada y el vino, las pastillas de caldo, el perejil (reservando un poco para espolvorear después) y la pimienta. Triture 30 segundos en velocidad 3 ½, añada el laurel y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Coloque la merluza y los guisantes en el recipiente Varoma, póngalo sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Rectifique el punto de sal.
- Sirva el pescado regado con la salsa y acompañado de las almejas, los espárragos, los guisantes y los huevos partidos en rodajas o a su gusto. Espolvoree con el resto del perejil.

Espinacas Aurora

92 A

Ingredientes (6 raciones)

500 g de espinacas congeladas
100 g de aceite de oliva virgen extra
40 g de ajos
150 g de agua
500 g de patatas, cortadas como para tortilla, un poco gorditas
50 g de pasas
Pimienta
2 pastillas de Avecrem o sal
30 g de piñones, aproximadamente
1 chorrito de vinagre (opcional)

Preparación



- Descongele las espinacas, escúrralas y séquelas con papel de cocina.
- Ponga en el vaso el aceite y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Añada los ajos y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes y la tapa del vaso.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Incorpore el agua, las patatas, las espinacas, las pasas, pimienta y los calditos o sal, y programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Cuando falten 3 minutos añada los piñones al vaso. Cuando termine la cocción, rocíe con un chorro de vinagre, si lo utiliza, y compruebe si las patatas están hechas, si no fuese así programe unos minutos más. Sírvalas enseguida.

Merluza o rape a la gallega

92 B

Ingredientes (6-8 raciones)

Para el recipiente Varoma:
6 u 8 centros de merluza congelada o rape

Para el vaso:
800 g de patatas para hervir en trozos grandecitos
400 g de agua
2 pastillas de caldo de pescado o sal
1 hoja de laurel
200 g de cebolla partida en gajos
Unas hojas de perejil
100 g de guisantes congelados

Ajada:
100 g de aceite de oliva virgen extra
40 g de ajos fileteados
2 cucharadas rasas de buen pimentón

Preparación




- Espolvoree el pescado con un poco de sal, pincele el recipiente Varoma con un poco de aceite, coloque el pescado en el mismo, tape y resérvelo.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y eche todos los ingredientes del vaso menos los guisantes. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Cuando acabe, añada los guisantes, cierre y ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con el pescado. A continuación, programe 7 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Acabado el tiempo, retire el recipiente. Eche el contenido del vaso en una fuente de servir y coloque el pescado del Varoma encima. Reserve.
- Ponga en el vaso el aceite para la ajada y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo incorpore los ajos y programe 6 minutos a la misma temperatura y velocidad.
- Por último, eche el pimentón y mezcle 10 segundos en velocidad 1 (revise que no se quede nada encima del tornillo de las cuchillas). Échelo sobre las patatas y el pescado y sírvalo de inmediato.

Espinacas sorpresa

94 A

Ingredientes (6 raciones)

50 g de aceite
30 g de ajos
500 g de espinacas congeladas
2 pastillas de Avecrem o sal
50 g de harina
500 g de leche
30 g de mantequilla
Nuez moscada
Pimienta
4 ó 6 huevos
Queso parmesano rallado para gratinar

Preparación 

- Si no tiene el queso rallado, empiece la receta rallándolo en velocidad máxima unos segundos. Saque y reserve.
- Sin lavar el vaso, ponga el aceite y los ajos en el mismo y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Baje con la espátula lo que se hubiese subido a las paredes y la tapa.
- Seguidamente, incorpore las espinacas descongeladas y bien escurridas (séquelas con papel de cocina), y los calditos o la sal y programe 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada la harina y rehogue 1 minuto, 100º, velocidad 1 ½.
- Ponga la leche, mantequilla, nuez moscada, y la pimienta, y programe 7 minutos, 100º, velocidad 1 ½.
- Por último, en una fuente que pueda ir al horno, ponga la mitad de esta mezcla, casque los huevos sobre ella y cubra con el resto de la mezcla. Espolvoree con el queso y gratine durante unos minutos para que los huevos se cuajen y la superficie esté dorada. (Queda muy bonito en una fuente de cristal y adornado con unas hojas de espinacas fritas).

Pudding de pescado

94 B

Ingredientes (6-8 raciones)

250 g de palitos de cangrejo
Pimientos del piquillo
__Sofrito:__
1 bote de ½ kg de tomates de pera bien escurridos o 4 tomates muy maduros
50 g de aceite
50 g de cebolla
50 g de pimiento rojo
1 diente de ajo
__Resto:__
½ kg de filetes de merluza congelada, sin piel ni espinas
250 g de leche o leche evaporada Ideal
4 huevos grandes
30 g de harina
2 pastillas de caldo de pescado Avecrem o sal
Pimienta

Preparación

- Vierta en el vaso los palitos y trocee 4 segundos en velocidad 4. Vuelque en un plato y reserve (sepárelos en dos porciones).
- Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito. Programe 10 segundos en velocidad 4 y una vez todo triturado programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.
- Pare la máquina y añada la merluza y la mitad de los palitos picados. Programe 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 2.
- Pasado este tiempo, pare la máquina y agregue el resto de los ingredientes. Mezcle todo durante 10 segundos en velocidad 5 y después programe 8 minutos, 90º, velocidad 5.
- Deje reposar en el vaso para que baje de temperatura y seguidamente programe 15 segundos en velocidad 6, ayudándose con la espátula para que la mezcla quede muy fina y homogénea.
- Por último, vuelque en un molde de corona y deje enfriar. Desmóldelo y decórelo con mayonesa o salsa rosa, o cúbralo con mayonesa y gratínelo. Adórnelo con los palitos que teníamos reservados y pimientos del piquillo.

Patatas marinera

96 A

Ingredientes (6 raciones)

Fumet:
150 ó 200 g de gambas
400 g de agua

Sofrito:
70 g de aceite
200 g de tomate natural triturado
1 cucharada de pimiento choricero pulverizado (o 1 pimiento seco), o una cucharada de pimentón
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
150 g de cebolla
2 dientes de ajo

Resto:
1 kg de patatas peladas y troceadas en tamaño mediano
1/2 cucharadita de nuez moscada
2 pastillas de caldo de pescado
1 hoja de laurel
1 cucharadita de cominos (opcional)
Pimienta
Perejil picado

Preparación



- Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas (reserve los cuerpos), junto con el agua y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. Lave bien el vaso y la tapadera.
- Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y trocee 5 segundos en velocidad 4. A continuación, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. A los 2 minutos, baje la velocidad a la 1. Baje con la espátula los restos de las paredes y la tapadera.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y agregue el fumet reservado y el resto de los ingredientes, excepto los cuerpos de las gambas y el perejil. Programe 23 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando termine añada los cuerpos de las gambas y deje reposar. Rectifique la sazón. Espolvoree con perejil picado y sirva.

VARIANTE: También puede utilizar 200 g de chorizo en rodajas y sin piel en vez de las gambas y sustituir el fumet por agua y las pastillas de caldo de pescado por caldo de carne. El resto de la receta no varía.

Rape a la americana

96 B

Ingredientes (6 raciones)

50 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de gambas
1 carabinero
50 g de brandy
250 g de agua

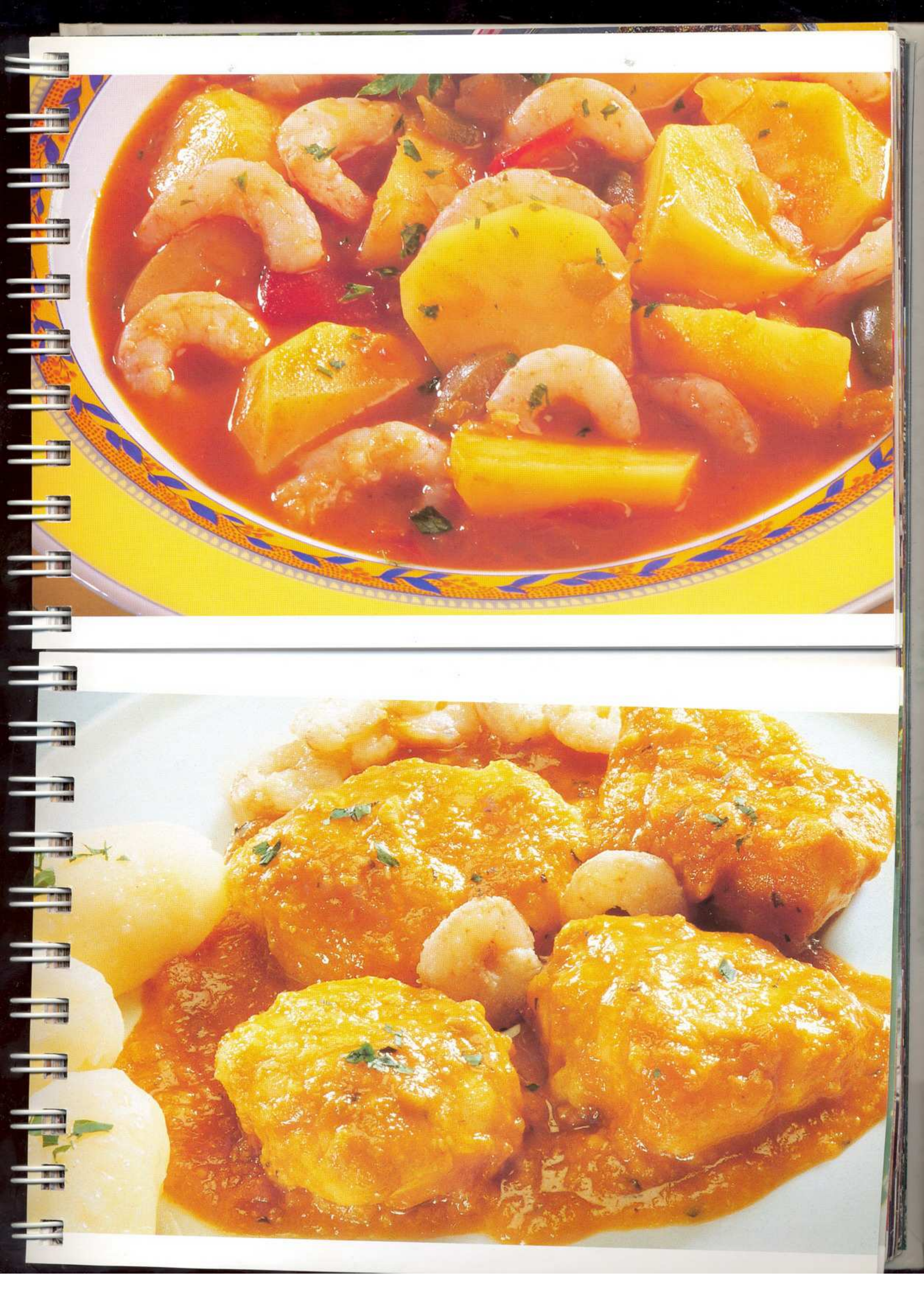
Sofrito:
1 bote de 1/2 kg de tomate triturado
50 g de aceite
250 g de cebolla
2 dientes de ajo

Resto:
2 pastillas de caldo de pescado o sal
1 cucharadita de estragón
Cayena en polvo (opcional)
1 kg de rape, sin espinas ni piel y en trozos (puede ser congelado)
1/2 cubilete de hojas de perejil

Preparación

- Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las cabezas y cáscaras de las gambas y del carabinero, reservando los cuerpos, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Agregue, cuando acabe el tiempo, el brandy y deje unos segundos en reposo.
- A continuación, incorpore el agua y programe 5 minutos, 100°, velocidad 3. Cuele por un colador fino y reserve el líquido.
- Lave bien el vaso y la tapa. Seguidamente, vierta en el vaso los ingredientes del sofrito y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Baje todos los residuos que haya en las paredes y la tapa del vaso, con ayuda de la espátula.
- Pasado este tiempo triture 20 segundos en velocidad 7. Pare la máquina, y agregue el caldo reservado, las pastillas, el estragón y la cayena, si la usa, y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Pase el rape ligeramente por harina sacudiéndolo bien y póngalo en el vaso. Programe nuevamente 10 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando falten 1 ó 2 minutos, incorpore los cuerpos de las gambas, el del carabinero troceado y el perejil picado, a través del bocal. Deje reposar.
- Sirva con arroz blanco, o patatas cocidas o al vapor.

NOTA: Puede cambiar el carabinero por 150 g más de gambas.



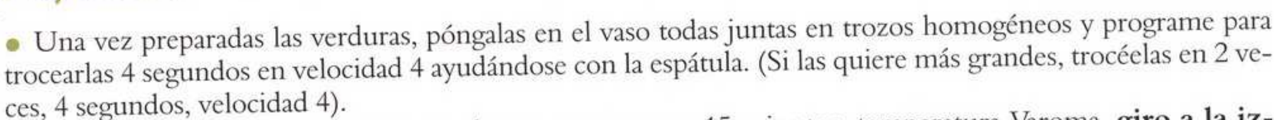
Pisto

98 A

Ingredientes (6 raciones)

300 g de calabacines sin pelar en trozos
150 g de pimientos rojos en trozos
150 g de pimientos verdes en trozos
300 g de cebolla en trozos
100 g de aceite
1 bote de tomate natural triturado de 1/2 kg
2 pastillas de caldo de verduras Avecrem o sal
Pimienta y cayena en polvo (opcional)

Preparación



- Una vez preparadas las verduras, póngalas en el vaso todas juntas en trozos homogéneos y programe para trocearlas 4 segundos en velocidad 4 ayudándose con la espátula. (Si las quiere más grandes, trocéelas en 2 veces, 4 segundos, velocidad 4).
- A continuación, ponga el aceite en el vaso, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Incorpore el tomate, los calditos o sal, pimienta y cayena si la pone. Programe 20 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Rectifique la sazón y sirva con huevos fritos o al gusto.

NOTA: Cuando ponemos el tomate y programamos 20 minutos, puede aprovechar para cocinar en el recipiente Varoma unas patatas en cuadraditos no muy grandes, espolvoreadas de sal y unos huevos duros (puede mezclar las patatas, después, con el pisto).

OTRA OPCIÓN: Si lo desea, también puede preparar primeramente un sofrito con el aceite, la cebolla y el ajo, programando 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Después se añade el resto de las verduras y se procede igual que en la receta.

Si le gusta, puede añadir una patata troceada.

Rosca de salmón Teide

98 B

Ingredientes (6-8 raciones)

1 paquete de 1/2 kg de palitos de cangrejo
300 g de bechamel clarita (300 g de leche, 30 g de harina, 30 g de mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada)
250 g de tomate triturado
4 pimientos del piquillo
5 huevos
Sal y pimienta

Para adornar:

4 cucharadas de mayonesa
1/4 kg de salmón o trucha ahumada en filetes finos
Ensaladilla rusa o al gusto
Aceitunas negras

Preparación

- Ponga los palitos de cangrejo en el vaso y trocéelos 4 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- Prepare una bechamel para coberturas; ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe 5 minutos, 100º,.velocidad 3.
- Agregue a ésta el tomate, los pimientos, los huevos y los palitos, salpimiente y mezcle unos segundos en velocidad 4.
- A continuación, programe 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 5. Si le gustase el pudding muy fino, tritúrelo todo en velocidad 6 unos segundos. Vuélquelo en un molde de corona y déjelo enfriar.
- Desmolde en una fuente redonda, ponga la mayonesa por toda la superficie, una capa finita y cúbrala con los filetes de salmón, o déjela sólo con la mayonesa si lo desea. Ponga en el centro una ensaladilla y adorne con las aceitunas o al gusto.

NOTA: Para que el salmón le cunda más y quede muy finito, póngalo entre dos láminas de film transparente Albal y pásele delicadamente el rodillo de las masas por encima; comprobará qué bien y qué fino queda.

Purrusalda

100 A

Ingredientes (6 raciones)

Sofrito:

200 g de puerros cortados en rodajas
150 g de zanahorias troceadas
2 dientes de ajo troceados
50 g de aceite de oliva virgen extra

Resto:

1 pimiento choricero seco, sin rabito ni semillas, o 1 cucharadita de concentrado de pimientos choriceros (ver página 41), o 1 cucharada de pimentón
700 g de patatas peladas y troceadas en dados
1 litro de agua
1 ó 2 pastillas de caldo de pescado o sal, y pimienta
200 g de bacalao previamente desalado, sin piel ni espinas (pueden ser migas)

Preparación



- Ponga en el vaso los puerros, las zanahorias y los ajos, y trocee durante 6 segundos en velocidad 5. No deben quedar demasiado picados.
- Añada el aceite y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Cuando termine el tiempo, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y la tapadera, añada los pimientos choriceros o el pimentón y rehogue 1 minuto en temperatura Varoma, velocidad 1. **Ponga la mariposa en las cuchillas**, añada las patatas y programe 2 minutos más a la misma temperatura, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Agregue el agua, calditos y pimienta, y programe 20 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- A continuación, eche el bacalao desmigado y programe 2 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Compruebe si las patatas están tiernas, si no es así, programe unos minutos más.
- Por último, rectifique la sazón si fuera necesario, rocíe con un chorrito de aceite crudo y sirva. Espolvoree con perejil troceadito.

NOTA: En todas las recetas que llevan patatas, el tiempo dependerá de su calidad y tamaño. Con Thermomix es mejor comprobar la textura antes del tiempo indicado y continuar la cocción si fuera necesario.

Sardinas en papillot al limón

100 B

Ingredientes (6 raciones)

Para el recipiente Varoma:

18-24 sardinas pequeñas, sin limpiar
Papel vegetal o papel de aluminio Albal
Aceite de oliva para pintar el papel
Rodajas de limón o lima
Unas ramitas de eneldo fresco
Sal gorda

Para el vaso:

600 g de agua

Preparación

- Lave bien las sardinas. Déjelas enteras, séquelas bien con papel de cocina.
- Con el papel elegido corte unos cuadrados, píntelos con aceite, coloque una rodaja de limón y un poquito de eneldo, ponga 2 ó 3 sardinas y espolvoree sal gorda. Cierre bien los paquetes y colóquelos en el recipiente Varoma, como se ve en la foto (puede poner tantos paquetes como quepan en el recipiente). Tape bien y reserve.
- Ponga el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Cuando salga el vapor, quite el cubilete, coloque el recipiente y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Mire un paquete, para comprobar que están hechas y sírvalas enseguida.

NOTA: En lugar de poner agua en el vaso puede hacer cualquier sopa que no lleve leche y aprovechar el tiempo (por ejemplo la "Sopa de cebolla", sin agregarle todo el agua).

Tortilla de patata

102 A

Ingredientes (6 raciones)

100 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de agua
200 g de cebolla
400 g de patatas para freír
Sal
6 huevos

Preparación



- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, eche en el vaso del Thermomix el aceite y el agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Parta la cebolla en aros finos y reserve. Haga los mismo con las patatas, partiéndolas un poco gorditas.
- Cuando haya acabado el tiempo, incorpore la cebolla y programe 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Espolvoree las patatas con sal y añádalas al vaso del Thermomix. Programe 14 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Saque todo del vaso y colóquelo en un recipiente hondo.
- Sin lavar el vaso, eche en el mismo los huevos y sal, mezcle durante 10 segundos en velocidad 3 y añádalo al recipiente donde están las patatas, mezclándolo todo con la espátula.
- Podemos hacer 1 tortilla grande o 2 medianas. Ponga un poco de aceite (porque las patatas y la cebolla se han quedado con su aceite) en una sartén, preferiblemente de doble fondo, y cuaje la tortilla por los dos lados.

VARIANTE: También puede cuajarla en el horno en un molde redondo de aluminio Albal, echando un poco de aceite, o en moldes de magdalenas. La temperatura del horno será de 180 °C y el tiempo dependerá del tamaño (10, 15 ó 20 minutos).

Volovanes rellenos de frutos de mar

102 B

Ingredientes (6-8 raciones)

1 kg de mejillones • 250 g de gambas • 70 g de aceite de oliva virgen extra • 50 g de vino blanco • 300 g de leche • 150 g de nata o 1 latita de nata "La Lechera". __Sofrito:__ 30 g de aceite de oliva virgen extra • 40 g de mantequilla • 100 g de cebolla. __Resto:__ 200 g de champiñones, fileteados gorditos • 200 g de rape limpio, sin espinas ni piel, en trocitos • 60 g de harina • 40 g de queso parmesano rallado • 1 pastilla de caldo de pescado Avecrem o sal, pimienta y nuez moscada • 6 u 8 volovanes

Preparación



- Limpie los mejillones y póngalos en el recipiente Varoma. Resérvelos.
- Ponga ½ litro de agua en el vaso y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Coloque el recipiente Varoma encima, para que se abran los mejillones. Cuando termine, tire el agua, saque de su concha los mejillones, quíteles el aro negro y trocéelos con las tijeras. Reserve.
- Pele las gambas y reserve los cuerpos. Eche en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Al terminar eche las cabezas y las cáscaras de las gambas y vuelva a programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Añada el vino y deje reposando unos minutos. Incorpore la leche y la nata y programe 5 minutos, 100°, velocidad 3 ½. Cuele por un colador fino y reserve este líquido.
- Lave muy bien el vaso y la tapa. Ponga los ingredientes del sofrito y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Agregue los champiñones y rehóguelos durante 10 minutos, en temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada el rape en trocitos pequeños, y los mejillones troceaditos. Programe 2 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Incorpore la harina y programe 1 minuto en velocidad 1 ½, a continuación eche el líquido reservado, el queso rallado, pimienta, nuez moscada y el caldito o sal. Programe 9 minutos, 100 °, velocidad 1 ½. Cuando termine eche los cuerpos de las gambas y rectifique la sazón. Déjelo reposar en el vaso unos minutos.
- Guarde este preparado y con él podrá rellenar crepes, conchas de vieiras, tartaletas, o como en esta receta, unos volovanes. También puede hacer unas deliciosas tostas. Caliéntelo en el momento de servir.

Caldo gallego

104 A

Ingredientes (6 raciones)

1 litro de agua
300 g de grelos en trozos pequeños
1/2 kg de patatas
Un trozo de unto
150 g de lacón en trozos
100 g de chorizo aproximadamente
100 g de morcilla aproximadamente
1 bote de judías blancas cocidas (300 g aproximadamente)

Preparación 

- Vierta el agua en el vaso y programe 8 minutos, 100º, velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, añada los grelos, las patatas troceadas, el unto y el lacón.
- A continuación, programe 20 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Agregue el chorizo, la morcilla y las judías y programe 5 minutos a la misma temperatura y velocidad.
- Al final de la cocción, añada más agua si fuera necesario y rectifique la sazón.

NOTA: Este mismo caldo se puede hacer cambiando los grelos por repollo, acelgas o espinacas. El resto de los ingredientes, así como el procedimiento, exactamente igual.

Pechuga de pavo rellena

104 B

Ingredientes (6-8 raciones)

1 pechuga de pavo, de unos 900 g, abierta como un libro (para enrollarla)
1 manzana Reineta en lonchitas
5 ó 6 quesitos en porciones
70 g de ciruelas pasas, troceadas
70 g de uvas pasas
50 g de nueces
Sal y pimienta

Para las cebollas confitadas:
700 g de cebollas
30 g de aceite
70 g de mantequilla
2 pastillas de caldo de carne Avecrem
30 g de caramelo líquido
200 g de buen vino tinto
50 g de agua
Pimienta

Preparación 

- Extienda la pechuga, salpimiente y empiece a rellenarla con la manzana, los quesitos y los frutos secos. Deje un borde amplio sin relleno para poderlo envolver.
- Haga el rollo apretando bien. Haga un rectángulo de film transparente Albal y ponga la pechuga sobre él. Envuelva el rollo procurando que quede bien apretado y a continuación, envuélvalo en papel de aluminio Albal.
- Colóquelo en el centro del recipiente Varoma y ponga patatas, batatas o la guarnición deseada en los lados, en sentido vertical para que no cubran los orificios y permitan la salida de vapor.
- Prepare las cebollas confitadas. Trocee las cebollas durante 4 segundos en velocidad 4. Eche en el vaso el aceite y la mantequilla y programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada el resto de los ingredientes y programe 30 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara, colocando encima de la tapadera el recipiente Varoma con la carne.
- Cuando termine el tiempo programado, compruebe que la carne está bien hecha, de no ser así, programe unos minutos más. Deje enfriar la pechuga antes de cortarla.
- Para servirlo, quite el papel, parta la pechuga en rodajas y póngale la salsa de cebolla. Sirva con las patatas y las cebollas o la guarnición elegida.

NOTA: **Recuerde que el ancho de la pechuga no debe ser superior al del recipiente Varoma (unos 25 cm. aproximadamente). Si es muy grande, una vez enrollada pártala en dos y proceda a envolverlas.**

Fabes con almejas

106 A

Ingredientes (6 raciones)

500 g de almejas pequeñas (chochas)
2 frascos de judías blancas cocidas (unos 800 g en total aproximadamente)

Sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen extra
300 g de cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón

Resto:
600 g de agua
1 hoja de laurel grandecita
2 pastillas de caldo de pescado Avecrem o sal
1 cayenita (opcional)
Perejil troceado, para decorar

Preparación



- Ponga las almejas en un recipiente con agua y sal, para que suelten la arena y reserve.
- Vuelque las judías en el recipiente Varoma y lávelas bajo el chorro del grifo. Resérvelas.
- Ponga en el vaso del Thermomix los ingredientes del sofrito, excepto el pimentón, trocéelos 4 segundos en velocidad 4 y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, añada el pimentón y mezcle 10 segundos en velocidad 4. Incorpore tres cucharadas de judías y la mitad del agua y triture 30 segundos en velocidad 7 y otros 30 en velocidad máxima.
- Eche el resto del agua, el laurel, las pastillas de caldo o la sal y la cayenita si la pone y programe 8 minutos, 100º, velocidad 1.
- Añada las judías y tape. Coloque sobre la tapadera el recipiente Varoma con las almejas (que habrá lavado muy bien, para que no tengan exceso de sal) y programe 12 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Al terminar, agite el recipiente Varoma para que caiga todo el jugo de las almejas dentro del vaso. A continuación eche las almejas dentro del vaso, muévalas con la espátula y deje reposar unos minutos.
- Por último, viértalas en una fuente y sírvalas muy calientes espolvoreando con perejil picado.

NOTA: Puede cambiar las almejas por chirlas.

Pechugas en salsa

106 B

Ingredientes (6 raciones)

Sofrito:
70 g de aceite
200 g de cebolla
2 dientes de ajo

Resto:
250 g de champiñones fileteados
800 g de pechuga de pollo, en trozos grandes

Final:
1 hoja de laurel
100 g de pasas de Corinto
200 g de nata líquida o 1 latita de nata "La Lechera"
150 g de vino blanco
El zumo de 1/2 limón
1 1/2 pastillas de Avecrem o sal
Un poco de pimienta blanca y nuez moscada
1/2 cubilete de hojas de perejil

Preparación

- Ponga en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.
- A continuación, baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes y la tapa del vaso. Seguidamente, añada los champiñones y el pollo, y programe 3 minutos, temperatura 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Incorpore el resto de ingredientes del final, menos el perejil. Condimente y programe 15 ó 20 minutos, temperatura 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Por último, rectifique la sazón y añada un poco de agua si la admite, espolvoree con perejil picadito y sirva con guarnición al gusto.

NOTA: Puede poner hasta 1 kilo de pechuga de pollo. También puede utilizar pechuga de pavo partida en trozos.

Guiso de garbanzos

108 A

Ingredientes (6-8 raciones)

__Sofrito:__

50 g de aceite
400 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado

__Resto:__

2 frascos de garbanzos cocidos (de unos 400 g netos cada uno)
500 g de agua
1 hoja de laurel grande
2 pastillas de caldo de carne Avecrem o sal
1 cayena (opcional)
2 cucharaditas de cominos en polvo
Pimienta al gusto
Perejil picado con una tijera para decorar

Preparación

- Ponga los garbanzos en el recipiente Varoma y lávelos bien. Resérvelos.
- Eche en el vaso los ingredientes del sofrito en trozos, programe 3 segundos en velocidad 4 y a continuación 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Cuando acabe, eche 3 cucharadas de garbanzos y el agua y triture 40 segundos en velocidad 7.
- Incorpore la hoja de laurel, las pastillas de caldo o sal, la cayena si desea ponerla, los cominos y la pimienta. Programe 7 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore los garbanzos y programe 10 minutos a la misma temperatura y velocidad. Rectifique la sazón y añada un poco más de agua si lo desea. Sírvalos espolvoreados con perejil picado.

Pechugas rellenas con salsa al queso

108 B

Ingredientes (6-8 raciones)

__Para el recipiente Varoma:__

De 6 a 8 filetes de pechuga de pollo muy finitos
Sal y pimienta
200 g de espinacas congeladas, descongeladas y bien escurridas
6 u 8 quesitos desnatados en porciones
50 g de pasas de Corinto

__Sofrito:__

50 g de aceite
100 g de puerros (sólo la parte blanca)
100 g de cebollas
300 g de champiñones, limpios y blanqueados en zumo de limón
1 diente de ajo

__Salsa:__

700 g de agua
2 pastillas de caldo de pollo Avecrem o sal
Pimienta al gusto
100 g de queso de Philadelphia
Perejil troceadito

Preparación

- Prepare los filetes de pollo. Aplánelos finitos, ponga sal y pimienta, en cada filete ponga una pequeña cantidad de espinacas bien escurridas, un quesito en trocitos y algunas pasas. Haga un rollito con ello y envuélvalo en film transparente Albal bien apretado, haga así todos los rollitos y póngalos en el recipiente Varoma. Reserve.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y programe 6 segundos en velocidad 5, después baje con la espátula todos los restos de la tapa y el vaso y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Eche 200 g de agua y triture 30 segundos en velocidad 5 y 30 segundos en velocidad máxima.
- Añada el resto de los ingredientes de la salsa menos el queso y el perejil, que se echarán al final. Programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Al terminar el tiempo, ponga el recipiente Varoma con las pechugas y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Retire el recipiente, incorpore el queso y mézclelo en velocidad 3 hasta que esté bien incorporado. Rectifique la sazón, vea si necesita poner más agua o leche y si fuese así, programe unos minutos a 90º en velocidad 3.
- Sirva la salsa con perejil espolvoreado y unos picatostes.
- Quite el film a las pechugas y haga rodajitas. Sírvalas con la guarnición a su gusto.

Lentejas estofadas

110 A

Ingredientes (6 raciones)

350 g de lentejas
100 g de calabaza troceada
100 g de pimiento verde troceado
100 g de zanahoria troceada
1 cucharada de pimentón
50 g de aceite
2 pastillas de Avecrem o sal
2 dientes de ajo
100 g de cebolla troceada
1 hoja de laurel
750 g de agua

Preparación



- Ponga las lentejas en remojo la noche anterior a su preparación.
- Al día siguiente, saque las lentejas del agua del remojo, lávelas y escúrralas. Viértalas en el vaso.
- A continuación, agregue todos los ingredientes restantes, finalizando con el agua y programe 30 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Cuando pare la máquina, compruebe si las lentejas están tiernas, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.
- Finalmente, si lo desea, añada más agua, rectifique la sazón y deje reposar unos minutos antes de servir.

NOTA: Si lo desea, puede agregar rodajas de chorizo, morcilla o panceta y alguna patata troceada. Incluso puede hacer primero un sofrito con las verduras de la receta y después incorporar el resto de ingredientes continuando la receta de igual forma.

Pollo en pepitoria

110 B

Ingredientes (6 raciones)

100 g de almendras troceaditas
2 huevos duros troceados

Sofrito:
100 g de aceite
300 g de cebollas
3 dientes de ajo

Resto:
1 1/4 kg aproximadamente de pollo troceado grandecito (preferiblemente de corral)
200 g de vino blanco
150 g de agua
Unas hebras de azafrán
2 1/2 pastillas de Avecrem o sal
2 hojas de laurel
Pimienta al gusto
1/2 cubilete de hojas de perejil cortado

Preparación



- Ralle gruesamente las almendras 5 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.
- Trocee los huevos duros 2 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- Ponga todos los ingredientes del sofrito en el vaso, trocéelos 4 segundos en velocidad 4 y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Después de unos 2 minutos baje a la velocidad 1. Baje con la espátula los restos de las paredes del vaso y la tapa.
- Incorpore el pollo troceado y programe 4 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Añada el resto de los ingredientes, menos el huevo duro y el perejil, y programe 20 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Coloque encima de la tapa el cestillo y quite el cubilete (compruebe que está hecho, de no ser así, programe 10 minutos más).
- Añada el huevo duro y el perejil troceadito y rectifique la sazón.

NOTA: Esta receta mejora de un día para otro.

Potaje de vigilia

112 A

Ingredientes (6 raciones)

300 g de garbanzos cocidos, o un frasco de garbanzos cocidos

Relleno:
1 barrita pequeña de pan duro remojado
1 cubilete de migas de bacalao desalado
1/2 cubilete de hojas de perejil troceado
2 huevos

Sofrito:
100 g de aceite
300 g de cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón dulce

Resto:
700 g de agua o más
250 g de espinacas congeladas y escurridas
250 g de migas de bacalao
1 hoja de laurel
2 huevos duros en rodajas

Preparación



- Cueza los garbanzos o compre un frasco de garbanzos cocidos. Reserve.
- Ponga todos los ingredientes del relleno en el vaso y triture 15 segundos en velocidad 5. Baje los residuos que queden en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula. Tiene que quedar una masa consistente, de no ser así, añada más pan y repita. Vierta este preparado a cucharadas en una sartén con abundante aceite caliente. Fría y reserve sobre papel de cocina para que absorba el exceso de grasa.
- A continuación, ponga en el vaso los ingredientes del sofrito excepto el pimentón, trocee 5 segundos en velocidad 4 y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.
- Seguidamente, añada el pimentón y mezcle 10 segundos en velocidad 3. Incorpore 3 cucharadas de garbanzos cocidos y triture 15 segundos en velocidad 6. Agregue el agua, las espinacas troceadas, los garbanzos cocidos, las migas de bacalao y el laurel. Programe 12 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Unos minutos antes de que termine añada los rellenos, para que hiervan.
- Por último, rectifique la sazón e incorpore el agua que le admita. Sírvalo colocando los huevos duros en rodajas, decorativamente.

Conejo o pollo en escabeche

112 B

Ingredientes (6-8 raciones)

Conejo, o pollo troceado (podemos poner hasta 1 1/2 kg de peso)

Sofrito:
250 g de cebollas
200 g de zanahorias
100 g de aceite de oliva virgen extra
1 cabeza de ajos, partida a la mitad
4 hojas de laurel
1 cucharada sopera de granos de pimienta negra

Resto:
200 g de vinagre de vino
200 g de vino blanco
200 g de agua
2 1/2 pastillas de caldo o sal

Preparación



- Sazone el conejo o el pollo con sal y pimienta y páselo ligeramente por harina sacudiendo el excedente. Reserve.
- Ponga en el vaso las cebollas y zanahorias y trocéelas 5 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.
- Ponga el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la cabeza de ajos, el laurel y los granos de pimienta. Programe 7 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore la cebolla y zanahoria reservadas y programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Añada el conejo o pollo y rehóguelo 4 minutos, a 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Incorpore los líquidos y los calditos o sal y programe 20 ó 30 minutos (el tiempo dependerá del tipo de carne), temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (coloque el cestillo encima de la tapadera para que no salpique).
- Rectifique la sazón. Deje reposar un día como mínimo, sirviéndolo frío o caliente, al gusto.

Arroz caldoso

114 A

Ingredientes (6 raciones)

Para el recipiente Varoma: 400 g de almejas o chirlas. Fumet: 300 g de gambas • 800 g de agua. Caldo: 1 cubilete lleno de hojas de perejil • Hebras de azafrán • 3 dientes de ajo • 2 1/2 pastillas de caldo de pescado o sal • Cayena en polvo (opcional) • 150 g de vino blanco • 50 g de zumo de naranja. Sofrito: 70 g de aceite • 2 dientes de ajo • 200 g de tomate triturado • 150 g de pimientos rojos • 150 g de pimientos verdes. Resto: 350 g de arroz • 150 g de guisantes finos congelados • 1 pimiento del piquillo o morrón. Para adornar: 2 pimientos del piquillo o morrones • Perejil picado (opcional)

Preparación




• Ponga las almejas o chirlas en agua con sal, para que suelten la arena.
• Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas con el agua. Programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Lave las chirlas, colóquelas en el recipiente Varoma, tápelo y colóquelo sobre la tapa. Programe 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Si no se abrieran, ponga unos minutos más. Cuele por un colador finito y reserve el caldo y las almejas o chirlas. Lave bien el vaso y la tapa.
• Ponga en el vaso del Thermomix todos los ingredientes del caldo, excepto los líquidos, y programe 6 segundos, velocidad 6. Incorpore el vino, el líquido del fumet y el zumo. Tritúrelo 30 segundos en velocidad 5 y 30 segundos en velocidad 7. Saque y reserve en una jarra.
• Sin lavar el vaso, ponga en el mismo los ingredientes del sofrito, y trocee 4 segundos en velocidad 4, a continuación programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada el arroz y programe 2 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
• Eche el caldo reservado y programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (coloque el cestillo encima de la tapa, para que no salpique). Cuando acabe, programe 3 minutos a la misma temperatura y velocidad, y añada los guisantes y el pimiento en tiras, a través del bocal. Cuando pare, incorpore las gambas y deje el vaso unos 2 minutos de reposo. Eche en el vaso las chirlas y vuélquelo todo en un recipiente a su gusto. Muévalo un poco con la espátula y decore con los pimientos en tiras y el perejil, si lo usa.

Albóndigas

114 B

Ingredientes (6 raciones)

Pan duro • 2 dientes de ajo • Hojas de perejil
Para macerar la carne:
1 trozo de pan duro • 2 dientes de ajo • Perejil troceado • 50 g de cebolla • 2 huevos • 50 g de leche • Sal, pimienta y nuez moscada • 1/2 kg de carne picada
Salsa:
50 g de aceite • 250 g de cebolla • 1 diente de ajo • 200 g de tomate natural triturado • 100 g de pimiento verde • 100 g de pimiento rojo • 150 g de agua • 100 g de vino blanco • 1 1/2 pastillas de caldo de carne Avecrem o sal • Pimienta

Preparación

• Ralle el pan con los ajos y el perejil 10 segundos en velocidad 7. Saque y reserve.
• Haga la mezcla para macerar la carne poniendo todos los ingredientes, excepto la carne, en el vaso y triturándolos 10 segundos en velocidad 5. Ponga la carne en un recipiente hondo y añádale todo lo que ha triturado. Mézclelo todo bien para que quede homogéneo y déjelo en reposo por lo menos 1/2 hora.
• Haga las albóndigas, no muy grandes, y rebócelas con el pan rallado. Colóquelas en una fuente de horno pincelada de aceite, para que no se peguen. Encienda el grill del horno y cuando esté caliente, introduzca la fuente con las albóndigas cerca del grill, hasta que se doren, dándoles la vuelta para que se hagan por igual. Reserve.
• Sin lavar el vaso haga la salsa. Ponga todos los ingredientes de la misma, menos el agua, el vino y los calditos y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Después añada el agua, el vino y los calditos y triture 30 segundos en velocidad 6. A continuación programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
• Por último, vierta la salsa sobre las albóndigas doradas e introduzca en el horno, precalentado a 180°, hasta que estén un tiempo hirviendo, y las albóndigas cojan el sabor de la salsa. (Si ve que admite un poco más de agua puede ponerla). Espolvoree con perejil troceado y sírvalas con una guarnición a su gusto.
NOTA: También las puede freír y luego echar la salsa y que den un hervor. Otra forma de hacerlas es colocándolas en el cestillo, dejando la salsa en el vaso y programando 10 minutos, 100°, velocidad 4.

Arroz Mediterráneo

116 A

Ingredientes (6 raciones)

<u>Caldo:</u>
4 dientes de ajo grandecitos • 1 cubilete de hojas de perejil • 2 1/2 pastillas de caldo de verduras o sal • 50 g de zumo de naranja y 30 g de zumo de limón • 800 g de agua • Azafrán y 1 cayena (opcional)

<u>Sofrito:</u>
200 g de tomate natural triturado • 100 g de aceite de oliva virgen extra • 100 g de pimiento verde • 100 g de pimiento rojo • 2 dientes de ajo

<u>Las verduras:</u>
100 g de judías verdes* frescas o congeladas troceadas • 100 g de alcachofas* frescas o congeladas partidas en cuartos • 100 g de coliflor fresca • 50 g de guisantes frescos o congelados • 100 g de calabacines sin pelar • 100 g de champiñón fileteado

<u>La base:</u>
350 g de arroz • Perejil picado para espolvorear
*(Si pone las verduras frescas, pártalas finitas)

Preparación




- Ponga en el vaso los ajos, el perejil y los calditos, y trocee 30 segundos en velocidad 5. A continuación, añada el resto de los ingredientes del caldo y triture durante 30 segundos en velocidad 7. Saque y reserve.
- Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes del sofrito. Trocee 5 segundos en velocidad 4 y programe después 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Añada a lo anterior las verduras y programe 7 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Eche el arroz y programe 2 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada el líquido del caldo que teníamos reservado y programe 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (ponga sobre la tapadera el cestillo para que no le salpique). Cuando termine déjelo reposar 1 minuto dentro del vaso. Sáquelo después a una fuente de servir amplia y baja para que quede el arroz bien extendido, remuévalo con la espátula para que absorba el líquido y sirva espolvoreando con el perejil picado.

Caldereta de cordero

116 B

Ingredientes (6 raciones)

70 g de aceite
300 g de cebolla
2 dientes de ajo
250 g de setas o champiñones
800 g de cordero en trozos pequeños
150 g de vino blanco
100 g de agua
2 pastillas de caldo de carne Avecrem o sal
Pimienta
1 yogur natural
Perejil picado

Preparación

- Vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos. Trocéelos 4 segundos en velocidad 4. Añada las setas o champiñones troceados y programe 7 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- A continuación, agregue el cordero y rehóguelo 3 minutos, a 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore el vino, el agua, las pastillas y la pimienta y programe 20 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Cuando le falten unos minutos, compruebe si la carne está hecha, de no ser así, programe unos minutos más.
- Cuando esté listo, agregue el yogur y mezcle 10 segundos en **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Rectifique la sazón y si fuera necesario añada más agua. Sirva espolvoreando con el perejil.

Arroz milanesa

118 A

Ingredientes (6 raciones)

70 g de queso parmesano
50 g de aceite
130 g de cebolla
2 dientes de ajo grandes
300 g de champiñones lavados y fileteados gruesos
350 g de arroz
700 g de agua
100 g de vino blanco
1 1/2 pastillas de caldo de carne Avecrem o sal
Pimienta al gusto
50 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
Perejil picado

Preparación



- Vierta el queso en el vaso, pulse 5 veces la tecla Turbo y después rállelo 10 segundos en velocidad 7. Vuelque en la fuente donde vaya a servir el arroz, y reserve.
- Ponga el aceite en el vaso y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada después la cebolla y los dientes de ajo, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.
- Baje los residuos que hayan quedado en las paredes y la tapa del vaso con ayuda de la espátula. Añada los champiñones y programe 7 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Agregue el arroz, y rehóguelo 1 minuto en temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore el agua, el vino, las pastillas de caldo y la pimienta y programe 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando pare, compruebe si el arroz está en su punto, si no es así, ponga 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad.
- Vierta la mantequilla en la fuente donde tenía el queso rallado y vuelque rápidamente el contenido del vaso encima. Remueva hasta que esté mezclado y sirva inmediatamente, espolvoreado con el perejil picado.

VARIANTE: Puede cambiar el vino blanco por vermouth o cava, y si quiere mejorar este arroz, añádale 40 g de setas Boletus Edulis secas o congeladas, o 150 g, si son frescas.

Diadema de lomo y piña

118 B

Ingredientes (6-8 raciones)

Para el recipiente Varoma:
1 kg de cinta de lomo fresca en un trozo
1 bote de 1 kg de piña en su jugo
Sal y pimienta

Para el vaso:
500 g de cebollas
1 diente de ajo
70 g de aceite de oliva virgen extra
El resto de las rodajas de piña que no se utilizaron con la carne
El jugo de la lata de piña
250 g de agua
60 g de salsa de soja (reserve 1 cucharada para pintar la carne)
2 pastillas de caldo de carne Avecrem o sal
Pimienta, 2 clavos de olor, nuez moscada y 1/2 cucharadita de canela en polvo

Preparación

- Hágale unos cortes a la cinta de lomo, sin llegar abajo e introduzca en cada uno media rodaja de piña, procurando que quede al mismo nivel que la carne. Salpimiente y haga un rollo, apretando bien, con film transparente Albal, envolviéndolo seguidamente en papel de aluminio Albal. Pínchela por varios sitios con el fin de que suelte el jugo cuando cueza. Colóquela en el recipiente Varoma. Tape y reserve.
- Eche en el vaso las cebollas y el diente de ajo. Programe 5 segundos en velocidad 4 para trocearlo. Eche el aceite y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la piña sobrante en trozos pequeños, el jugo y el resto de los ingredientes. Programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Acabado el tiempo, coloque el recipiente Varoma con la carne sobre la tapadera y vuelva a programar 55 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Compruebe que la carne está bien hecha. Déjela enfriar, píntela con la salsa de soja y córtela en rodajas en diagonal. Cubra una fuente de servir con la salsa, coloque sobre ella la carne y sirva caliente acompañada de la guarnición que más le guste.

NOTA: Si prefiere la salsa triturada totalmente, hágala antes de poner el recipiente Varoma sobre la tapadera, durante unos segundos en velocidad 7, o bien al final.

Arroz negro

120 A

Ingredientes (6 raciones)

<u>Para el recipiente Varoma:</u> 2 ó 3 carabineros o gambas rojas. <u>Fumet:</u> 400 g de agua • 300 g de gambas peladas. <u>Paso 2º:</u> 4 dientes de ajo, azafrán, un cubilete de hojas de perejil, 2 1/2 pastillas de Avecrem o sal, • 1 cayenita • El líquido del fumet • 20 g de zumo de limón • 300 g de agua y 4 bolsitas de tinta de calamar. <u>Paso 3º:</u> 100 g de aceite de oliva virgen extra • 500 g de aros finitos de calamares tiernos. <u>Sofrito:</u> 100 g de pimientos verdes • 100 g de pimientos rojos • 200 g de tomate natural triturado • 2 dientes de ajo. <u>Resto:</u> 350 g de arroz

Preparación




- Ponga en el recipiente Varoma las gambas o carabineros sin cabeza (éstas las utilizará para el fumet). Reserve.
- Eche en el vaso los ingredientes del fumet, reservando los cuerpos de las gambas, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Coloque el recipiente Varoma sobre la tapa, bien cerrado y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine el tiempo, quite el recipiente Varoma y reserve los cuerpos para decorar. Cuele el líquido del vaso por un colador finito y reserve. Lave muy bien el vaso y la tapa.
- Ponga en el vaso los ingredientes del paso 2º, menos los líquidos y las tintas y trocee 15 segundos en velocidad 6. Añada los líquidos y las tintas, y triture 30 segundos en velocidad 7. Saque y reserve.
- Sin lavar el vaso, incorpore el aceite del paso 3º y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, añada los calamares y rehóguelos durante 5 minutos en temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Saque los calamares y deje el aceite en el vaso para el sofrito.
- Eche los ingredientes del sofrito y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.
- Añada los calamares y programe 3 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore el arroz y programe 2 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Añada el líquido reservado del paso 2º y programe 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (ponga encima de la tapa el cestillo para evitar salpicaduras). Cuando termine incorpore los cuerpos de las gambas, y deje reposar un minuto en el vaso. Vuélquelo rápidamente en una bandeja grande, mezcle con la espátula un poco y coloque los carabineros o gambas de adorno.

Milhojas de ibéricos al membrillo

120 B

Ingredientes (8 raciones)

2 solomillos de cerdo ibérico
Sal y pimienta
100 g de jamón ibérico muy finito
140 g de jamón de York muy finito
140 g de queso en lonchas muy finitas
140 g de ciruelas pasas sin hueso
140 g de beicon en lonchas muy finitas

<u>Salsa:</u>
Para finalizar: 150 g de champiñones laminados, sal y pimienta
Sofrito: 350 g de cebolla o cebolleta, 50 g de mantequilla, 30 g de aceite
2ª parte: 150 g de nata líquida o 1 latita de nata "La Lechera", 200 g de dulce de membrillo (le recomendamos la marca Santa Teresa)

Preparación



- Pídale al carnicero que abra los solomillos formando un rectángulo con cada uno y dejándolos muy finitos. Salpiméntelos y rellénelos con una capa de jamón ibérico, una de jamón de York y una de queso.
- Enrolle el solomillo como si fuera un brazo de gitano apretando bien. En la parte del cierre coloque las ciruelas pasas y envuelva todo el rollo con las lonchas de beicon. Envuelva cada rollo en dos capas de film transparente Albal y una tercera de papel de aluminio Albal, apretándolos muy bien, y déjelos reposar en el frigorífico.
- Ponga 700 g de agua y un poquito de sal en el vaso y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Mientras tanto, coloque los solomillos dentro del recipiente Varoma. Cuando termine el tiempo, póngalo sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Déjelos enfriar y trínchelos.
- Lave bien los champiñones, rocíelos con zumo de limón para que no se oscurezcan y resérvelos.
- Ponga en el vaso del Thermomix los ingredientes del sofrito y trocee durante 5 segundos en velocidad 4. A continuación, programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Añada la nata y el membrillo y triture en velocidad máxima durante 25 segundos.
- Por último, incorpore los champiñones, sazone con sal y pimienta y programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Sirva los solomillos con la salsa bien caliente.

Arroz "Yaya Elo"

122 A

Ingredientes (6 raciones)

Fumet:
250 g de gambas peladas, reservando las cáscaras
250 g de agua

Caldo:
4 dientes de ajo • 1 cubilete de hojas de perejil • 2 1/2 pastillas de Avecrem • Azafrán • 50 g de zumo de naranja • 30 g de zumo de limón • 500 g de agua • El líquido del fumet • 1 cayenita (opcional)

Sofrito:
100 g de aceite • 100 g de pimiento verde • 100 g de pimiento rojo • 250 g de tomate natural triturado • 2 dientes de ajo

Paso 4º:
150 g de judías verdes congeladas, troceadas • 150 g de alcachofas congeladas, en cuartos • 100 g aproximadamente de calamar partido en tiritas finas • 100 g aproximadamente de pechuga de pollo en trocitos

Resto:
350 g de arroz

Preparación



- Ponga en el vaso las cabezas y cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos) y el agua. Programe 5 minutos, 100º, velocidad 3 1/2. Saque, cuele por un colador finito y reserve. Lave bien el vaso y la tapadera.
- Eche en el vaso limpio los ajos, el perejil, las pastillas y el azafrán, y triture 30 segundos en velocidad 5. Añada el resto de los ingredientes del caldo y vuelva a triturar 30 segundos en velocidad 7. Saque y reserve.
- Sin lavar el vaso, ponga en el mismo los ingredientes del sofrito y trocee 4 segundos en velocidad 4. Después programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Añada los ingredientes del paso 4º y programe 7 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Incorpore el arroz y programe 2 minutos, 100º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada el caldo reservado y programe 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (si ve que salpica mucho, ponga el cestillo sobre la tapadera). Añada los cuerpos de las gambas y déjelo reposar 1 minuto. Sáquelo a una fuente de servir amplia, remuévalo con la espátula para que absorba el líquido y sirva enseguida.

Morcillo con salsa de la huerta

122 B

Ingredientes (6 raciones)

Sofrito:
100 g de pimientos rojos
100 g de zanahorias
300 g de cebollas
2 dientes de ajo
70 g de aceite

Resto:
1 bote de 1 kg de tomate natural triturado
30 g de azúcar
2 1/2 pastillas de caldo de carne Avecrem o sal
Pimienta
1 kg de morcillo de ternera partido en trocitos pequeños
250 g de champiñones fileteados gruesos
Hojas de albahaca fresca

Preparación



- Ponga en el vaso todas las verduras del sofrito y programe 4 segundos, velocidad 5.
- Añada el aceite y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. A los 2 minutos, baje la velocidad a la 1. Baje con la espátula los restos de las paredes y tapadera.
- Incorpore el resto de los ingredientes, excepto los champiñones y las hojas de albahaca y rehogue 3 minutos en temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. A continuación, programe 30 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Al terminar el tiempo, eche los champiñones y programe 12 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Verifique que la carne está tierna, si no es así, programe unos minutos más. Cuando le falten 2 minutos, incorpore las hojas de albahaca, reservando algunas para decorar. Rectifique la sazón, vierta en una fuente de servir y espolvoree con las hojas de albahaca muy picaditas con una tijera.
- Sírvalo con arroz blanco, patatas al vapor, o a su gusto.

NOTA: Puede hacer la guarnición perfectamente al mismo tiempo. Si decide hacer patatas al vapor, póngalas en el recipiente Varoma; como tenemos mucho tiempo de programación, puede ponerlas durante los 30 minutos y no hace falta que sean muy pequeñas. También puede poner zanahorias u otra verdura.

Espaguetis vóngole

124 A

Ingredientes (6 raciones)

Sofrito:
50 g de aceite • 5 dientes de ajo grandecitos • 1 bote de 1 kg de tomate natural triturado • 30 g de azúcar • 1 cayenita (opcional) • 1 pastilla de caldo de pescado o sal • Pimienta recién molida

Para el recipiente Varoma:
1 kg de chirlas, almejas pequeñas o berberechos

Resto:
1 ½ litros de agua • Sal y aceite • ½ kg de espaguetis • Perejil abundante picadito con unas tijeras

Preparación

• Lave muy bien las chirlas y déjelas con agua y sal, para que salga la tierra. Reserve.

• Ponga en el vaso el aceite y los ajos y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½. Baje con la espátula los restos del vaso y de la tapa.

• Incorpore el tomate, el azúcar, la cayenita si la pone, y la pastilla de caldo o sal, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, lave muy bien las chirlas (hágalo en el recipiente Varoma para quitarle los restos de sal, debajo del grifo). Déjelas ya en el recipiente, tape y reserve.

• Cuando termine el tiempo, quite el cubilete y ponga encima el recipiente Varoma. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

• Después que termine el tiempo, compruebe que las chirlas se han abierto, de no ser así, programe unos minutos más. Mueva el recipiente un poco sobre la tapa para que caiga al vaso el jugo de las chirlas, abra el vaso y vuelque las chirlas encima del tomate. Muévalo con la espátula. Sáquelo todo a una fuente y reserve.

• No lave el vaso y ponga el agua con un poquito de sal y aceite. Programe 12 minutos, 100°, velocidad cuchara. Cuando el agua hierva, quite el cubilete y a través del agujero de la tapa, ponga los espaguetis enteros y empújelos suavemente con el cubilete (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro). Programe el tiempo que indique el fabricante, a 100°, velocidad cuchara.

• Por último, escurra los espaguetis (es ideal hacerlo en el recipiente Varoma). Si la salsa se ha enfriado, caliéntela en el microondas. Vuelque la salsa caliente sobre los espaguetis, espolvoree con perejil picado y sirva.

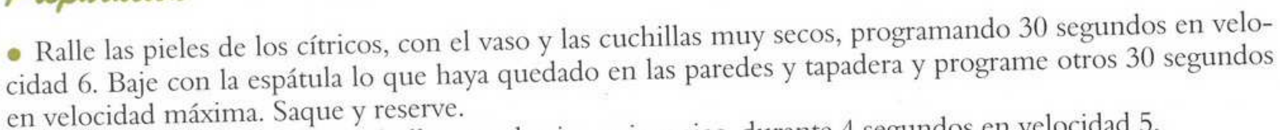
Ragout de ternera

124 B

Ingredientes (8 raciones)

Piel de naranja y de limón (sin la parte blanca)
250 g de cebollas
200 g de zanahorias
50 g de apio
2 dientes de ajo
70 g de aceite
250 g de tomate natural triturado
1 kg de ternera partida en cuadraditos pequeños
1 barrita de 25 g de chocolate Postres Nestlé
250 g de vino blanco
2 ½ pastillas de caldo de carne Avecrem
Pimienta
Agua (la que admita hasta los 2 litros de capacidad del vaso)

Preparación



• Ralle las pieles de los cítricos, con el vaso y las cuchillas muy secos, programando 30 segundos en velocidad 6. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y tapadera y programe otros 30 segundos en velocidad máxima. Saque y reserve.

• A continuación, trocee las cebollas, zanahorias, apio y ajos, durante 4 segundos en velocidad 5.

• Incorpore el aceite y el tomate y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la carne, el chocolate y las pieles ralladas y programe 3 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

• Por último, agregue los líquidos y condimentos y programe 30 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando termine, vuelva a programar 12 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara, poniendo el cestillo sobre la tapadera para que no salpique. Verifique si la carne ha quedado tierna, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Si la salsa resultara muy espesa, añada un poco más de agua. Sírvalo con arroz blanco o la guarnición que prefiera.

Fetuccini a la crema

126 A

Ingredientes (6 raciones)

150 g de cebolla
50 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
100 g de beicon troceado, sin ternillas ni cortezas
Sal
Pimienta recién molida en abundancia
500 g de nata líquida de cocinar o 3 latitas de nata "La Lechera"
50 g de queso parmesano rallado
500 g de tallarines u otro tipo de pasta
Parmesano para espolvorear (opcional)

Preparación

- Ponga en el vaso la cebolla, la mantequilla, el aceite, el beicon, la sal y la pimienta. Triture 15 segundos en velocidad 4. Baje todos los residuos de las paredes y la tapa, con la espátula y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Seguidamente, incorpore la nata y el queso parmesano. Triture unos segundos en velocidad 7 hasta que la mezcla quede homogénea y programe 8 minutos, 100º, velocidad 3. Rectifique la sazón.
- Mientras tanto, cueza la pasta, siguiendo las instrucciones de la página 37. Cuando la pasta esté cocida, vierta la salsa por encima y espolvoree con más parmesano, o bien fría trocitos de beicon y échelos por encima.

NOTA: Esta salsa queda deliciosa con ravioli o tortellini.

Rollo de carne picada

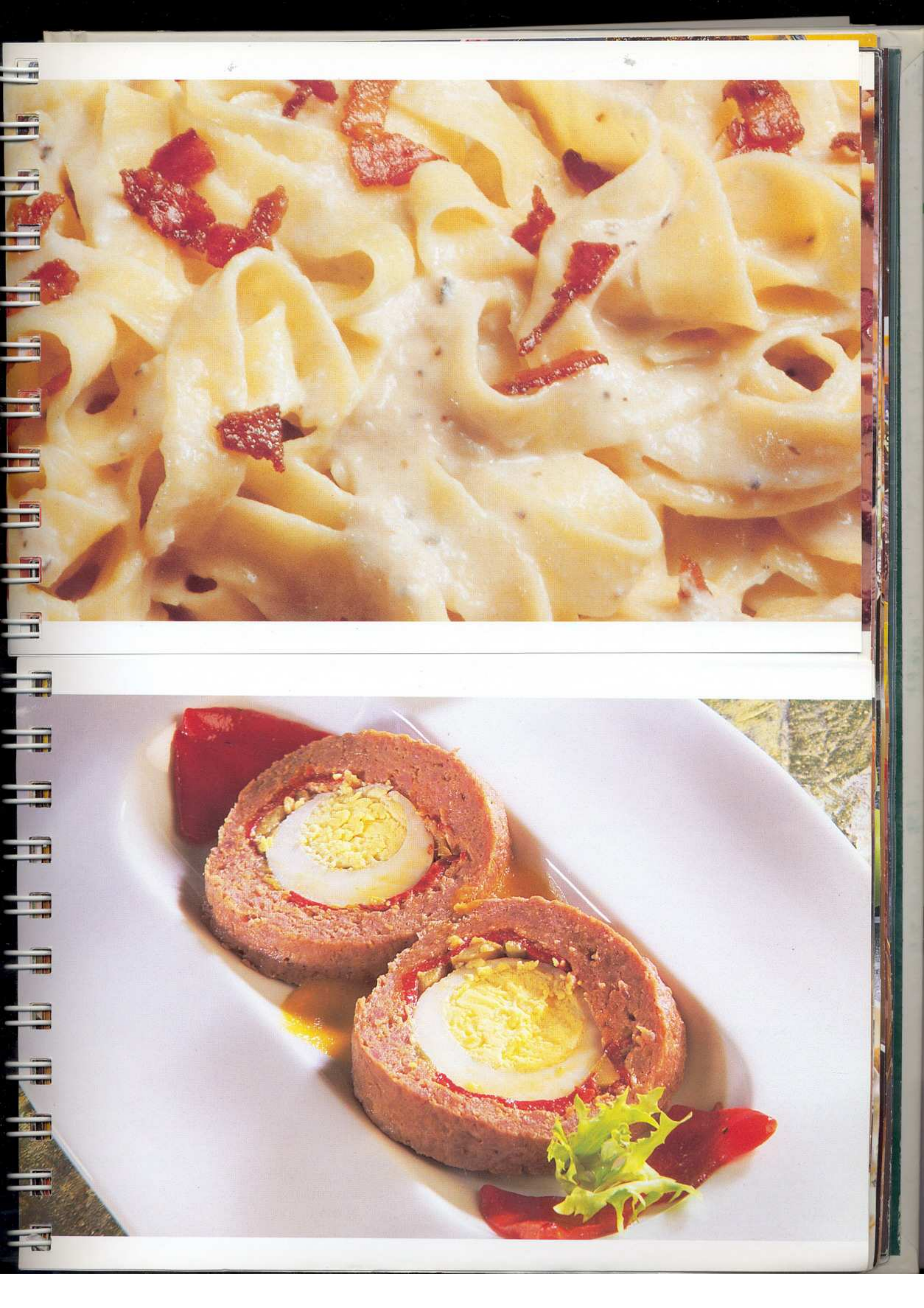
126 B

Ingredientes (6 raciones)

700 g de carne picada de ternera o al gusto. **Aliño:** *30 g de aceite de oliva virgen extra • 50 g de cebolla • 150 g de manzana • 1 diente de ajo • 150 g de zanahoria • Sal y pimienta • Nuez moscada • 2 cucharaditas de curry • 1 clara de huevo.* **Relleno:** *1 lata de pimientos del piquillo de unas 8 ó 10 unidades • 4 huevos duros • 100 g de aceitunas sin hueso, verdes o negras.* **Salsa:** *Sofrito: 50 g de aceite de oliva virgen extra • 100 g de puerro • 200 g de cebolla • 1 diente de ajo • 100 g de pimiento verde • 100 g de zanahoria • 150 g de tomate natural triturado. Resto: 2 pastillas de caldo de carne o sal • Nuez moscada • 1 cucharadita de curry • 250 g de agua • 250 g de vino blanco • Pimienta*

Preparación

- Eche en el vaso los ingredientes del aliño, excepto los condimentos y la clara de huevo. Trocéelos 4 segundos en velocidad 5. Baje los restos de las paredes con la espátula y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Vuelva a bajar los restos y programe 1 minuto, a la misma temperatura y velocidad.
- Pona la carne en un recipiente hondo y vuelque el preparado sobre ella. Añada la clara y los condimentos y envuélvalo todo bien, hasta que quede una mezcla homogénea.
- Haga 2 rectángulos con film transparente Albal y extienda sobre cada uno la mitad de la carne en forma de rectángulo. Coloque encima los pimientos del piquillo abiertos en abanico y bien secos de su líquido, a continuación ponga dos huevos duros enteros en cada uno y las aceitunas repartidas entre los dos.
- Forme los dos rollos apretando bien y vuelva a envolver cada uno de ellos en papel de aluminio Albal. Métalos en el recipiente Varoma y pínchelos bien para que suelten el jugo de la cocción. Resérvelos.
- Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito. Trocee 4 segundos en velocidad 4. Baje los restos y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Agregue el resto de ingredientes y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Por último, deje enfriar la carne antes de partirla. Rectifique la sazón de la salsa y tritúrela 1 minuto en velocidad 5. Sirva la carne con la salsa muy caliente y la guarnición que desee.



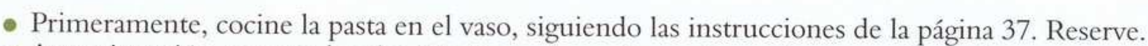
Pasta caprichosa

128 A

Ingredientes (6 raciones)

500 g de pasta (espirales, macarrones, o cualquier otra pasta a su elección)
100 g de aceitunas negras sin hueso
50 g de aceitunas verdes sin hueso
6 anchoas en aceite de oliva (1 latita pequeña)
50 g de aceite
3 dientes de ajo
1 cayena, o cayena en polvo
1 bote de 1 kg y otro de ½ kg de tomate triturado
2 cucharadas soperas de alcaparras
30 g de azúcar

Preparación



- Primeramente, cocine la pasta en el vaso, siguiendo las instrucciones de la página 37. Reserve.
- A continuación, prepare la salsa. Vierta en el vaso las aceitunas junto con las anchoas y trocéelas durante 6 segundos en velocidad 4. Vierta en un plato y reserve. No lave el vaso.
- Seguidamente, ponga en el vaso el aceite, los ajos y la cayena y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.
- Cuando termine, añada las aceitunas y las anchoas reservadas e incorpore el tomate, las alcaparras y el azúcar. Programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (coloque el cestillo sobre la tapadera para evitar salpicaduras). Compruebe la sazón y rectifique si es necesario.
- Por último, vierta la salsa sobre la pasta ya cocida y escurrida, mezcle todo bien y sirva muy caliente.

NOTA: Si lo desea, puede hacer primero la salsa, reservarla, y sin lavar el vaso, cocer la pasta. También puede servirla espolvoreada con queso parmesano rallado.

Ternera al atún

128 B

Ingredientes (6 raciones)

1 redondo de ternera
1 ramillete de hierbas aromáticas
Salsa:
300 g de atún en aceite
2 cucharadas de alcaparras
8 filetes de anchoas
1 huevo
1 yema de huevo
El zumo de 1 limón
300 g de aceite de oliva virgen extra

Preparación

- Caliente en una olla al fuego abundante agua con sal y el ramillete de hierbas. Sumerja el redondo y deje cocer de 1 a 1 ½ horas, hasta que esté tierno. Déjelo enfriar en su caldo hasta el día siguiente. (Si tiene olla de presión, lo podrá hacer más rápido).
- Retírelo del caldo, córtelo en lonchas finas y colóquelas en una fuente grande, en una sola capa.
- A continuación, vierta en el vaso el atún con su aceite, las alcaparras y las anchoas y programe 15 segundos en velocidad 5. Baje los residuos de las paredes del vaso y la tapa, agregue el huevo, la yema y el zumo de limón y programe 15 segundos en velocidad 5.
- Seguidamente, ponga el cubilete y vaya agregando el aceite sobre la tapadera, poco a poco, programando la velocidad 5, como si estuviera haciendo una mayonesa. Debe quedar una salsa homogénea.
- Por último, vierta la salsa sobre la carne preparada, dejando ésta bien cubierta. Tape con film transparente Albal o con papel de aluminio Albal y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir, puesto que se toma en frío.



Pasta con judías rojas

130 A

Ingredientes (6 raciones)

400 g de judías rojas, crudas (o 2 frascos de judías cocidas)

Sofrito:
- 50 g de aceite
- 100 g de cebolla troceada
- 100 g de pimiento verde troceado
- 100 g de panceta o beicon en trocitos
- 1 diente de ajo
- 100 g de tomate triturado

Resto:
- 750 g de agua
- 2 pastillas de caldo de carne Avecrem o sal
- Pimienta
- Un poco de cayena en polvo (opcional)
- 150 g de pasta

Preparación

- Si utiliza judías crudas, póngalas en remojo el día anterior. Escúrralas del agua de remojo, cuézalas en agua con sal en una olla y reserve. Si las utiliza de las cocidas de bote échelas en el recipiente Varoma o un colador y lávelas bien debajo del grifo.
- A continuación, prepare el sofrito. Vierta en el vaso todos los ingredientes del mismo, trocéelos 5 segundos en velocidad 5 y programe, después, 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.
- Seguidamente, añada 500 g de agua y 200 g de judías cocidas y triture todo para que espese el caldo, programando 30 segundos en velocidad 7. Agregue el agua restante, las pastillas o sal, pimienta y cayena si la pone. Programe 10 minutos, 100°, velocidad 1.
- Cuando hierva, incorpore la pasta y programe el tiempo que el fabricante de la pasta indique en el paquete, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Finalmente, cuando pare la máquina, añada las judías restantes y programe 2 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Si admite más agua, programe unos minutos a la misma temperatura y velocidad. Una vez terminada la preparación, rectifique la sazón.

Ternera con almendras

130 B

Ingredientes (6 raciones)

100 g de almendras crudas

Sofrito:
- 100 g de aceite
- 150 g pimiento verde
- 250 g de cebolla
- 3 dientes de ajo

Resto:
- 1 kg de filetes de ternera sin nervios y cortados en tiras pequeñas
- 100 g de salsa de soja
- 100 g de vino blanco
- 400 g de agua o más para el final
- Pimienta
- Sal (con mucho cuidado pues la soja contiene bastante sal)

Preparación



- Ralle las almendras 6 segundos en velocidad 5. Retire y reserve.
- Para hacer el sofrito, vierta en el vaso todos los ingredientes del mismo. Trocee 5 segundos en velocidad 4 y después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Baje con la espátula todo lo que haya en las paredes del vaso y la tapa.
- Cuando termine, añada las tiras de carne y rehóguelas 3 minutos en 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Cuando acabe el tiempo, agregue la soja, el vino, el agua, las almendras reservadas y la pimienta. Programe 15 minutos, 100°, velocidad cuchara.
- Verifique la cocción, si la carne está dura, ponga unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Añada más agua si fuera necesario y rectifique la sazón. Sirva con pasta cocida o a su gusto.



ROSCÓN DE REYES PARA PRINCIPIANTES

Ingredientes: ***70 g de azúcar, piel de naranja y de limón (sólo la parte coloreada), 130 g de leche, 70 g de mantequilla, 3 yemas, 40 g de levadura prensada, 20 g de agua de azahar, 400 ó 450 g de harina (si es de fuerza mejor), pesada con antelación, un pellizco de sal***

Preparación: Con el vaso y las cuchillas muy secos, pulverice el azúcar en velocidad máxima. Añada las pieles (que habrá secado previamente con papel de cocina) a través del bocal y ralle en velocidad 4 hasta que esté glaseado.
Eche la leche y la mantequilla y programe 30 segundos, 37°, velocidad 4 y a continuación, otros 30 segundos en velocidad máxima sin temperatura.
Añada las yemas, la levadura y el agua de azahar y mezcle unos segundos en velocidad 3.
Por último, ponga la máquina en velocidad 6 y vaya añadiendo la harina a través del bocal y el pellizco de sal, a continuación, suba a la velocidad 10 y mezcle 30 segundos. Por último, programe 2 minutos en velocidad espiga y compruebe que se forma una bola y se mueve bien, de no ser así, pare la máquina, añada un poquito de harina por el contorno del vaso y siga amasando. Deje subir la masa dentro del vaso hasta que se salga por el hueco del cubilete.
Cuando esto ocurra, baje la masa con las manos y vuelva a amasar 15 segundos en velocidad máxima y 1 minuto en velocidad espiga.
Saque la masa del vaso, amase un poco con las manos y procure formar una bola lisa, echando unos polvitos de harina sobre ella. Déle forma, colóquelo en la fuente en que vaya a hornearlo, píntelo con huevo y adorne con frutas escarchadas o con azúcar, espolvoreando unas gotas de agua. Deje que doble el volumen otra vez, ya formado y métalo en el horno precalentado a 180° de 20 a 25 minutos, poniendo en el centro un vaso con agua.

NOTA: También puede engrasar dos moldes de plumcake y repartir la masa entre ambos, pintando la superficie con huevo y adornándolo a su gusto, igual que el roscón.

MAZAPÁN RELLENO

Ingredientes: ***250 g de azúcar, 250 g de almendras crudas, 1 clara de huevo grande, 1 yema de huevo, 100 g de frutas escarchadas troceadas***

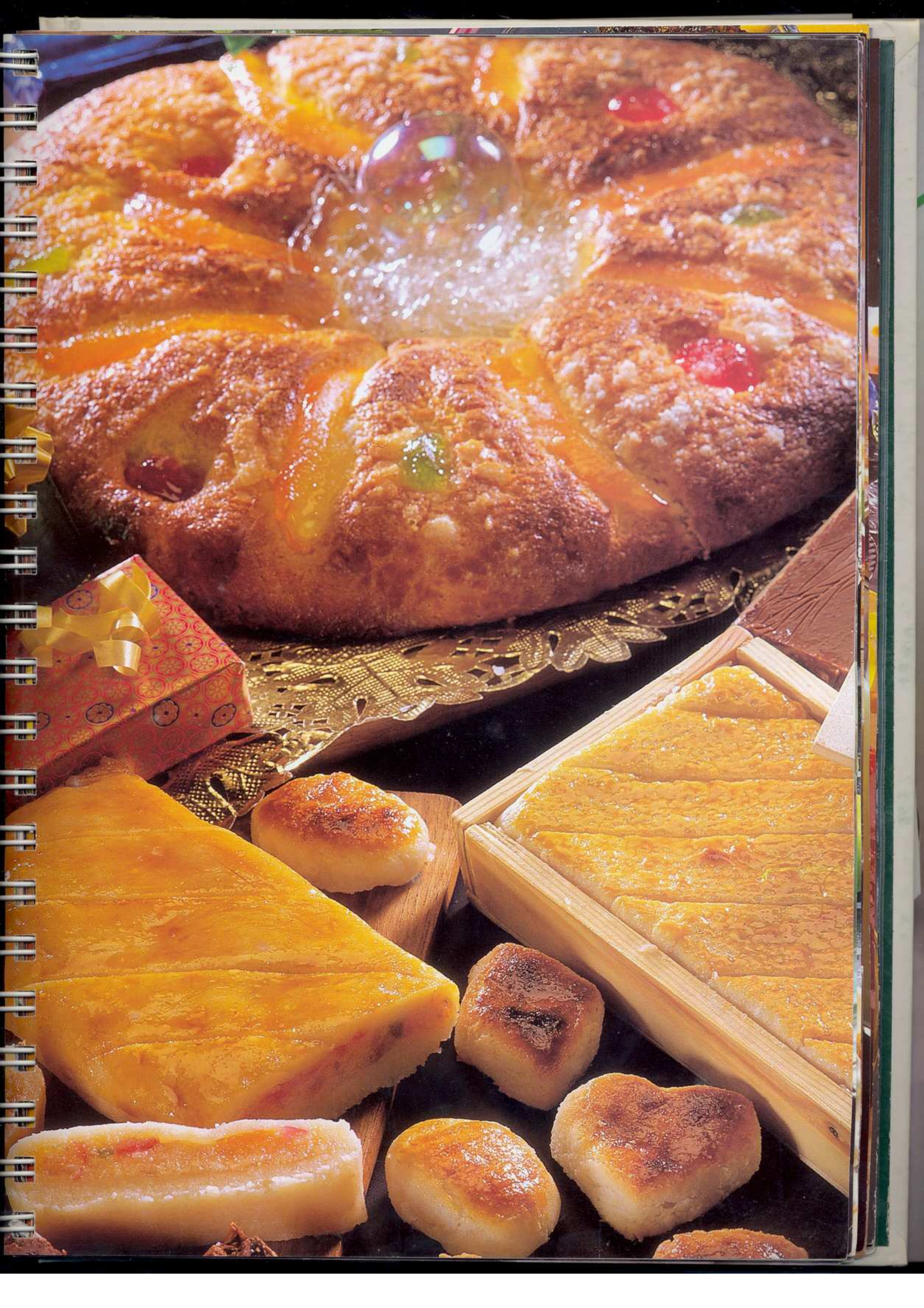
Preparación: Pulverice el azúcar durante 20 segundos a velocidades 5-10 progresivo. Añada las almendras y pulverícelas durante 15 segundos con la misma técnica. Incorpore la clara de huevo y mezcle 20 segundos a velocidad 6.
A continuación, retire la masa del vaso y haga 3 partes con ella. Reserve 2 partes y la tercera viértala en el vaso junto con la yema de huevo y las frutas escarchadas. Mezcle 10 segundos a velocidad 6. Retire del vaso y reserve.
Cubra con una hoja de papel de aluminio Albal una fuente de horno. Estire encima una parte de la masa que teníamos reservada, dándole forma rectangular. Coloque encima la masa con frutas y cubra esta última con la masa sobrante. Iguale los lados de forma que tenga apariencia de tableta de turrón y haga unos cortes con ayuda de un cuchillo o corta pastas.
Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno precalentado a 180°, durante 5 minutos. Deje unos minutos con el gratinador encendido para que se dore la superficie.

FIGURITAS DE MAZAPÁN

Ingredientes: ***Los mismos que para el mazapán relleno, excepto las frutas escarchadas y la yema***

Preparación: Una vez pulverizada el azúcar y las almendras, e incorporada la clara de huevo como se indica en la receta del Mazapán relleno, retire la masa del vaso, con las manos mojadas y haga figuritas con un corta pastas o bolitas, presionándolas con un tenedor. Colóquelas en una bandeja de horno, píntelas con huevo y gratínelas unos minutos.

NOTA: Si desea darles distintos colores, separe el mazapán en 2 ó 3 partes, y añada a cada parte unas gotas de colorante alimenticio rojo, amarillo, verde, etc.



TOCINO DE CIELO 

Ingredientes: ***250 g de agua, 500 g de azúcar, 11 yemas, 1 huevo entero, caramelo líquido para el molde, 1 litro de agua para poner en el vaso, un molde que quepa en el recipiente Varoma (ver página 35)***

Preparación: Prepare un almíbar con el agua y el azúcar. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Deje enfriar un poco.
Mezcle con un tenedor un poco las yemas y el huevo. Cuando haya enfriado el almíbar, **ponga la mariposa en las cuchillas**, programe velocidad 2 ½ y vaya incorporando las yemas y el huevo entero, mezclándolo durante 30 segundos.
Pinte un molde con caramelo líquido y vierta el preparado en él, colándolo con un colador. Ponga el molde en el recipiente Varoma tapándolo con papel de aluminio Albal y, sobre éste, ponga papel de cocina para que empape el agua del vapor.
Ponga el agua en el vaso y programe 60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Coloque inmediatamente el recipiente Varoma, con el tocino, bien cerrado.
Cuando haya terminado, compruebe que el tocino esté bien hecho pinchándolo con una aguja o brocheta, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.
Déjelo enfriar antes de desmoldarlo.

FLAN 

Ingredientes: ***500 g de leche, 4 huevos, 130 g de azúcar, caramelo líquido para el molde, 700 g de agua para el vaso, un recipiente para poner en el Varoma, de 1 litro de capacidad, recomendamos los moldes Igloo de Albal con tapa incorporada, ver en la página 35 o el molde que Ud. elija (tiene que caber en el recipiente Varoma)***

Preparación: Ponga en el vaso la leche, los huevos y el azúcar y mezcle 10 segundos en velocidad 3.
Caramelice el molde y vierta todo lo del vaso, tape bien con su tapa o papel de aluminio Albal y ponga sobre éste papel de cocina o servilletas, así empapará el vapor.
Eche el agua en el vaso, tape y coloque el recipiente Varoma.
A continuación, programe 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine verifique que está bien hecho, pinchando en el centro con una brocheta, si sale limpia estará cuajado, de no ser así ponga unos minutos más.
Desmolde cuando esté totalmente frío.

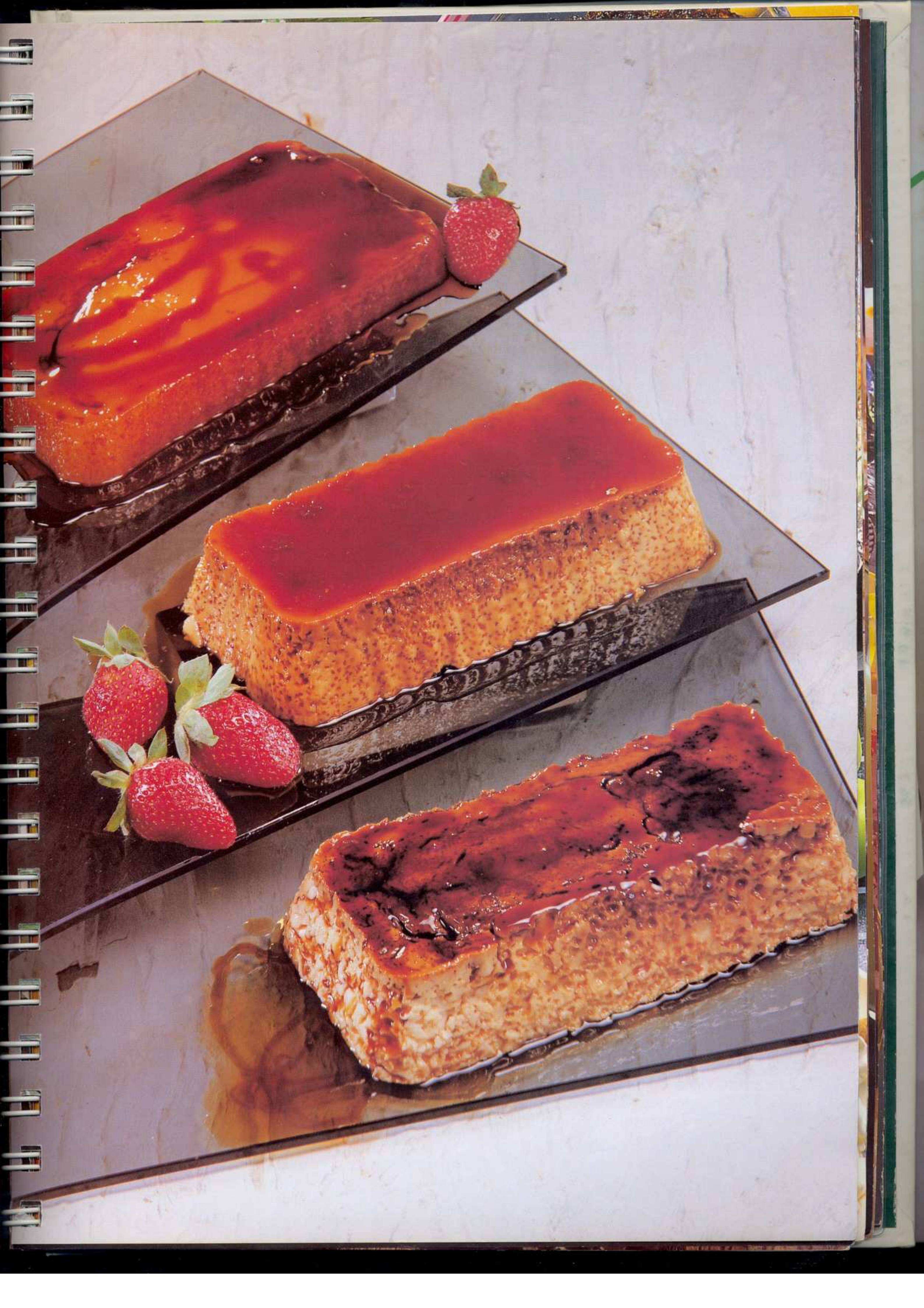
Variantes: Puede cambiar parte de la leche por café, cacao, queso Philadelphia, sabiendo que en total tiene que tener 500 g. Ejemplo: Si pone 200 g de queso Philadelphia, tiene que poner 300 g de leche normal.

QUESILLO 

Ingredientes: ***1 bote de leche condensada pequeño (370 g), el mismo bote lleno de leche normal, 6 yemas, caramelo líquido para el molde, 800 g de agua, 1 recipiente para poner en el Varoma, de 1 litro de capacidad, recomendamos los moldes Igloo de Albal con tapa incorporada, ver en la página 35 o el molde que Ud. elija (tiene que caber en el recipiente Varoma)***

Preparación: Caramelice el molde que vaya a utilizar y reserve.
Ponga en el vaso del Thermomix la leche condensada, la leche normal y las yemas y mezcle 10 segundos en velocidad 3 ½.
Eche la mezcla del vaso sobre el molde caramelizado, tápelo bien con papel de aluminio Albal y coloque encima un poco de papel de cocina.
Ponga el agua en el vaso, tape, coloque el recipiente Varoma y programe 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Compruebe que está cuajado pinchando en el centro, de no ser así programe unos minutos más.
Déjelo enfriar en el molde y desmóldelo sobre una bonita fuente. Adórnelo a su gusto.

Variante: En lugar de rellenar el bote vacío con leche fresca, puede hacerlo con café, zumo de naranja, leche mezclada con cacao puro, etc.



BISCUIT DE HIGOS 

Ingredientes: ***750 g de nata líquida para montar, muy fría, 1 cucharadita de azúcar vainillado, 200 g de azúcar, 100 g de agua, 8 yemas de huevo, un pellizco de sal, 250 g de higos secos***

Preparación: Trocee los higos durante 8 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.
Sin lavar el vaso y con la máquina fría monte la nata con el azúcar vainillado, **poniendo la mariposa en las cuchillas**. Programe velocidad 3 ½ y esté pendiente hasta que quede semimontada. Retírela del vaso, póngala en un cuenco y reserve en el frigorífico.
A continuación, prepare un almíbar con el azúcar y el agua, programando 13 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. **Vuelva a poner la mariposa en las cuchillas**, deje enfriar unos minutos y vierta las yemas y el pellizco de sal sobre el almíbar. Programe 6 minutos, temperatura 90º, velocidad 2 y mezcle después 20 segundos en la misma velocidad, sin temperatura. Así se hará una crema similar a unas natillas. Deje que se enfríe dentro del vaso, bajado éste de la máquina.
Cuando el preparado del vaso esté frío, incorpore los higos troceados y mezcle bien con la espátula, después viértalo en el cuenco con la nata y mezcle todo con la espátula de forma envolvente.
Vierta esta mezcla en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador hasta que esté totalmente congelado.
Antes de servir, retírelo del congelador y déjelo reposar 10 ó 15 minutos para facilitar el desmoldado. Adórnelo con nata montada con fideos de chocolate, o al gusto.

NOTA: Este mismo helado se puede hacer de otros sabores. Incorpore cacao puro, puré de frutas, frutos secos o frutas escarchadas.

TARTA RÁPIDA DE MANZANA

Ingredientes:

Para la masa:
170 g de harina, 200 g de azúcar, 500 g de leche, 2 huevos, una pizca de sal, la ralladura de ½ limón

Para el relleno:
4 ó 5 manzanas Reineta peladas y cortadas en lonchas finas, 3 ó 4 guindas, 1 cucharada de azúcar glas

Para el almíbar de limón:
50 g de agua, 150 g de azúcar, el zumo de 1 limón

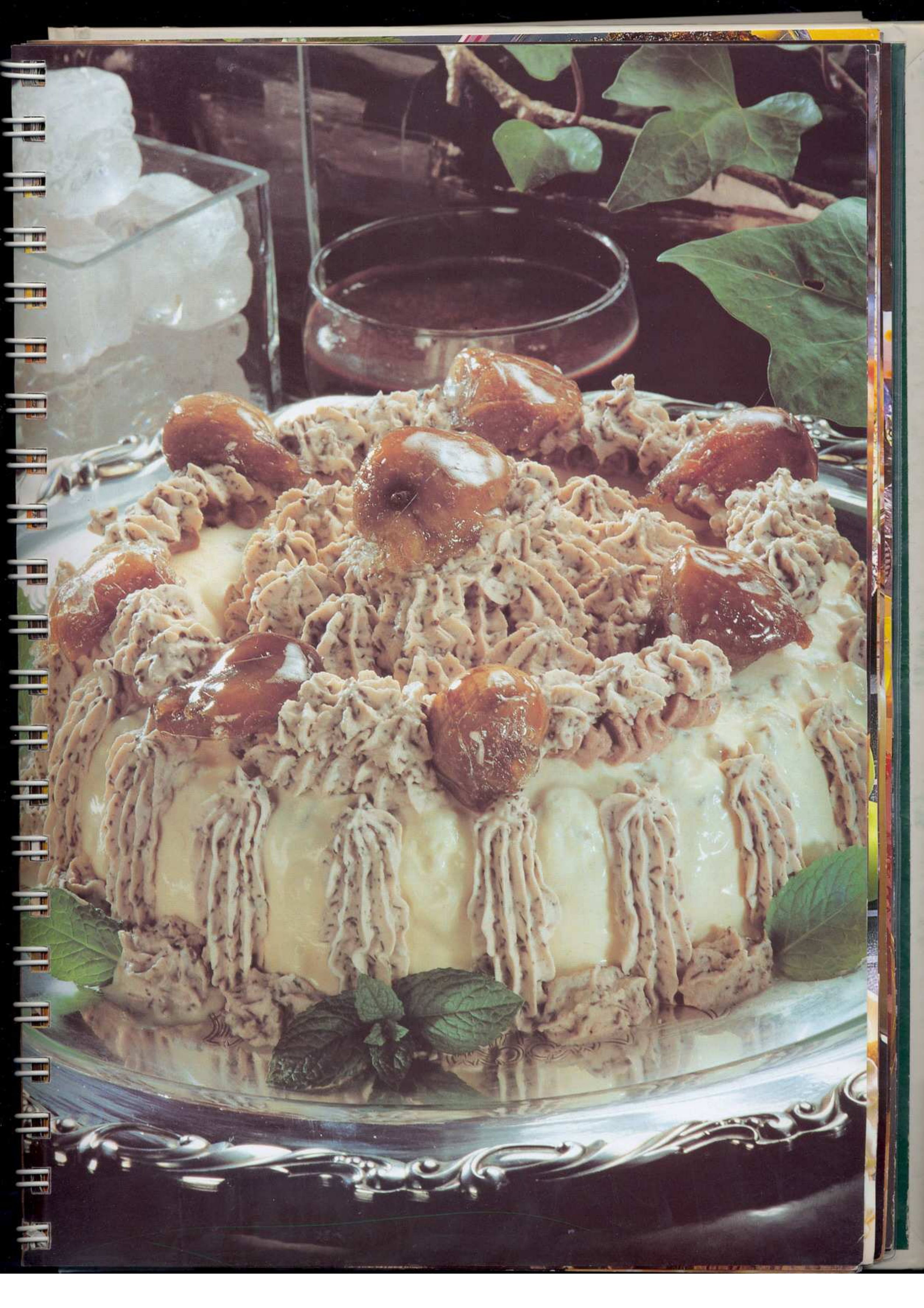
Preparación: Vierta en el vaso todos los ingredientes de la masa y programe 15 segundos en velocidad 6.
A continuación, vuelque la mezcla en un molde de tarta, engrasado y distribuya por encima las lonchas de manzana y las guindas, de forma decorativa. Espolvoree con el azúcar glas e introduzca en el horno, precalentado a 180º, durante 1 hora aproximadamente.
Mientras tanto, prepare un almíbar con el agua, el azúcar y el zumo de limón. Programe 3 minutos, 100º, velocidad 2.
Cuando falten unos minutos para terminar la cocción de la tarta, rocíele por encima el almíbar preparado.



YOGUR

Ingredientes: ***1 litro de leche entera, puede ser descremada, 1 yogur natural, puede ser descremado, azúcar o sacarina al gusto***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 70º, velocidad 2 ½. Tape con el cubilete y no baje el vaso de la máquina. Cuando termine, cúbralo con 2 ó 3 paños de cocina y déjelo reposar 8 horas (es mucho mejor hacer esto por la noche). Si se desea más denso, puede añadir a la leche 100 g de nata líquida, leche evaporada Ideal o 40 g de leche en polvo.
Viértalo después en un recipiente e introdúzcalo en el frigorífico. Cuando enfríe espesará más.



TRUFAS

Ingredientes: ***100 g de nata líquida, 150 g de chocolate Postres Nestlé, 150 g de chocolate con leche Nestlé, 50 g de brandy o whisky***

Preparación: Ponga en el vaso la nata líquida. Programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Cuando haya terminado, pare la máquina y añada los chocolates troceados. Programe velocidad 6, hasta que todo quede bien triturado. A continuación, incorpore el brandy o el whisky y bata durante unos segundos, a velocidad 6.
Retire la pasta preparada del vaso y póngala en un cuenco. Introduzca en el congelador y cuando esté solidificada, haga bolitas con ayuda de 2 cucharillas. Páselas por cacao o fideos de chocolate, y sírvalas colocándolas en capsulitas de papel.
Después de hechas, manténgalas en el congelador, hasta el momento de consumirlas.

YEMAS

Ingredientes: ***12 yemas de huevo, 200 g de azúcar, 3 hojas de gelatina remojadas en agua fría***

Preparación: Ponga encima del vaso un colador fino, eche las yemas en él y cuélelas apretando con una cuchara. Incorpore el azúcar y programe 23 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando falte 1 minuto para acabar, eche la gelatina bien escurrida, mezcle 1 minuto a la misma velocidad y termine de mezclar bien con la espátula.
Vuelva a colar la mezcla a través del colador, presionando con una cuchara, vuelque en un cuenco y deje que tome cuerpo. Haga unas bolitas con la pasta preparada, y páselas por azúcar glas o granulada.
Sírvalas frías colocadas en capsulitas de papel.

SUGERENCIA: Puede preparar un relleno de yema para una tarta o un brazo de gitano haciéndolo de la misma manera pero sin poner la gelatina.

NOTA: Para lavar el vaso, eche agua y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 6, déjelo unos segundos en velocidad 9 para que se desprendan todos los residuos de las cuchillas.

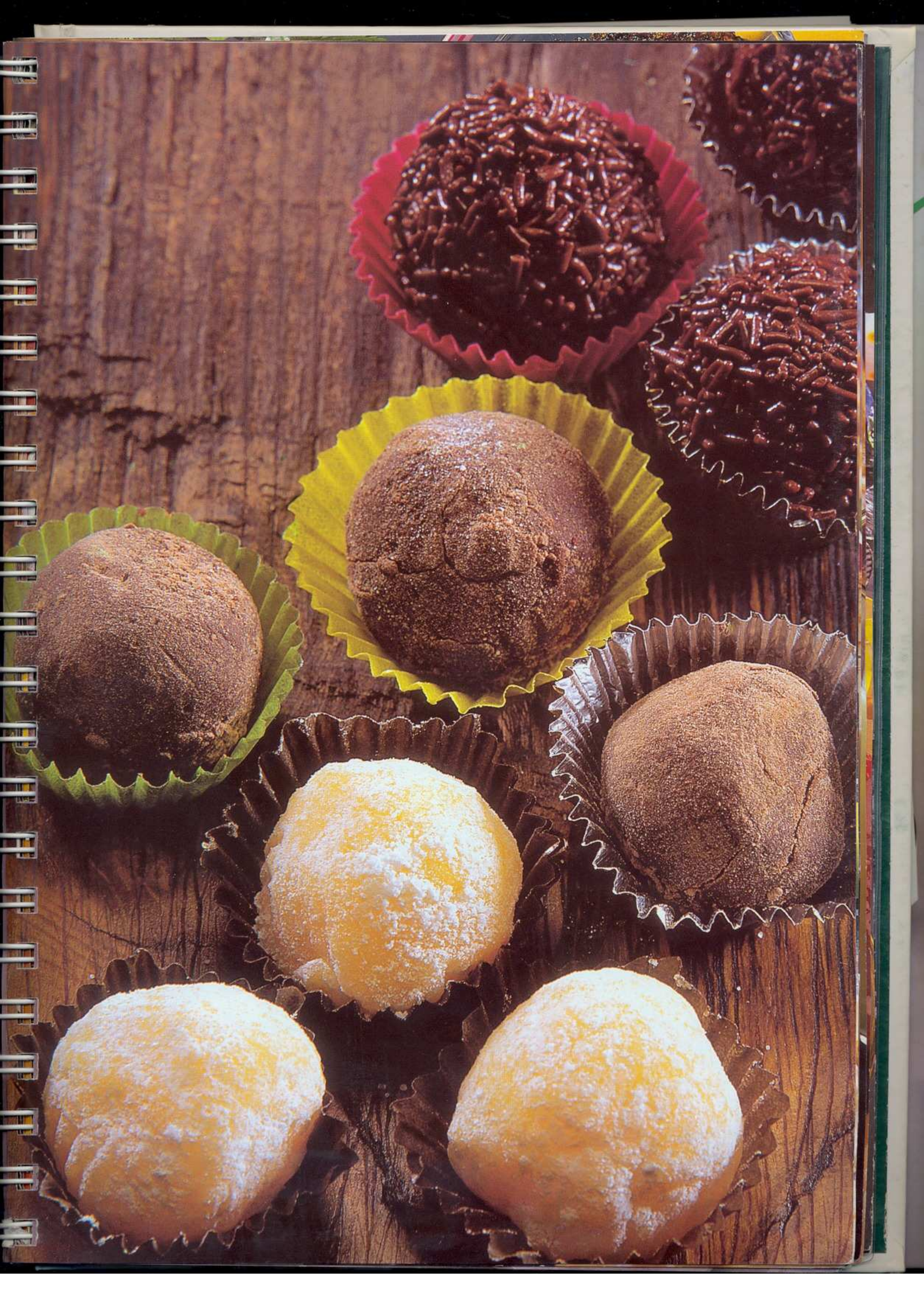
LECHE FRITA 

Ingredientes: ***150 g de azúcar, piel de limón y naranja, sólo la parte coloreada, 100 g de mantequilla 10 g de aceite, 100 g de harina, 2 cucharaditas de azúcar vainillado, 600 g de leche, 2 yemas de huevo, un pellizco de sal***

Para la terminación:
12 galletas, 2 huevos batidos, aceite para freír, canela en polvo mezclada con azúcar

Preparación: Con el vaso muy seco, ralle las galletas durante 12 segundos en velocidad 6. Vierta en un plato y reserve.
Sin lavar el vaso, glasee el azúcar programando 40 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Agregue las pieles de limón y las de naranja, y repita la operación. Baje los residuos de las paredes del vaso, ayudándose con la espátula. **Ponga la mariposa en las cuchillas** e incorpore la mantequilla y el aceite. Programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 3.
Añada la harina y, para tostarla ligeramente, programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Agregue el azúcar vainillado, la leche, las yemas de huevo y la sal, mezcle unos segundos en velocidad 3 ½ y programe 9 minutos, temperatura 90°, velocidad 2.
Humedezca un molde rectangular con un poco de agua y vierta en él la mezcla. Déjela enfriar.
Por último, haga cuadrados de masa, páselos por las galletas ralladas y por huevo batido y fríalos en abundante aceite. Pase cada cuadrado por canela mezclada con azúcar.

NOTA: Si lo desea puede rebozar la masa en harina en lugar de galleta rallada.



ROSAS DEL DESIERTO

Ingredientes: ***150 g de azúcar, piel de limón, sólo la parte amarilla, 2 huevos, 150 g de mantequilla, 300 g de harina, 1 cucharadita de levadura Royal, Corn Flakes***

Preparación: Pulverice el azúcar durante 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Después agregue la piel de limón y proceda igual.

A continuación, añada el resto de los ingredientes, menos los Corn Flakes, y mezcle durante unos segundos en velocidad 6 (la masa tiene que quedar muy suave). Seguidamente, haga con la masa bolas pequeñas y rebócelas en los Corn Flakes (ver foto) y vaya colocándolas en una bandeja de horno. Introduzca en el horno precalentado a 180° durante 15 minutos, aproximadamente. Por último, espolvoree con azúcar glas.

PANELLETS

Ingredientes: ***250 g de azúcar, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, 300 g de almendras, 50 g de patata o boniato cocido, 1 clara de huevo, 50 g de piñones, 1 huevo***

Preparación: Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee durante 20 segundos a velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación.
Incorpore las almendras y rállelas durante 10 segundos a velocidad 6.
Agregue la patata o boniato cocido y frío y la clara y mezcle 6 segundos a velocidad 6.

Retire la masa del vaso, viértala en una bolsa de plástico y deje reposar en el frigorífico 12 horas como mínimo. Forme con la masa bolitas pequeñas, incruste los piñones y vaya colocándolas en una bandeja de horno, preferiblemente forrada con papel vegetal.
Bata el huevo, y pincele con él las bolitas preparadas. Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180° y hornee durante 10 minutos, aproximadamente.

NOTA: También en lugar de piñones, puede utilizar avellanas, almendras picadas, etc.

TURRÓN DE YEMA

Ingredientes: ***250 g de azúcar, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, 300 g de almendras, 2 yemas de huevo, 1 huevo, azúcar al gusto para espolvorear***

Preparación: Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee durante 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y glasee de nuevo.
Incorpore las almendras y triture 15 segundos, en las mismas velocidades.

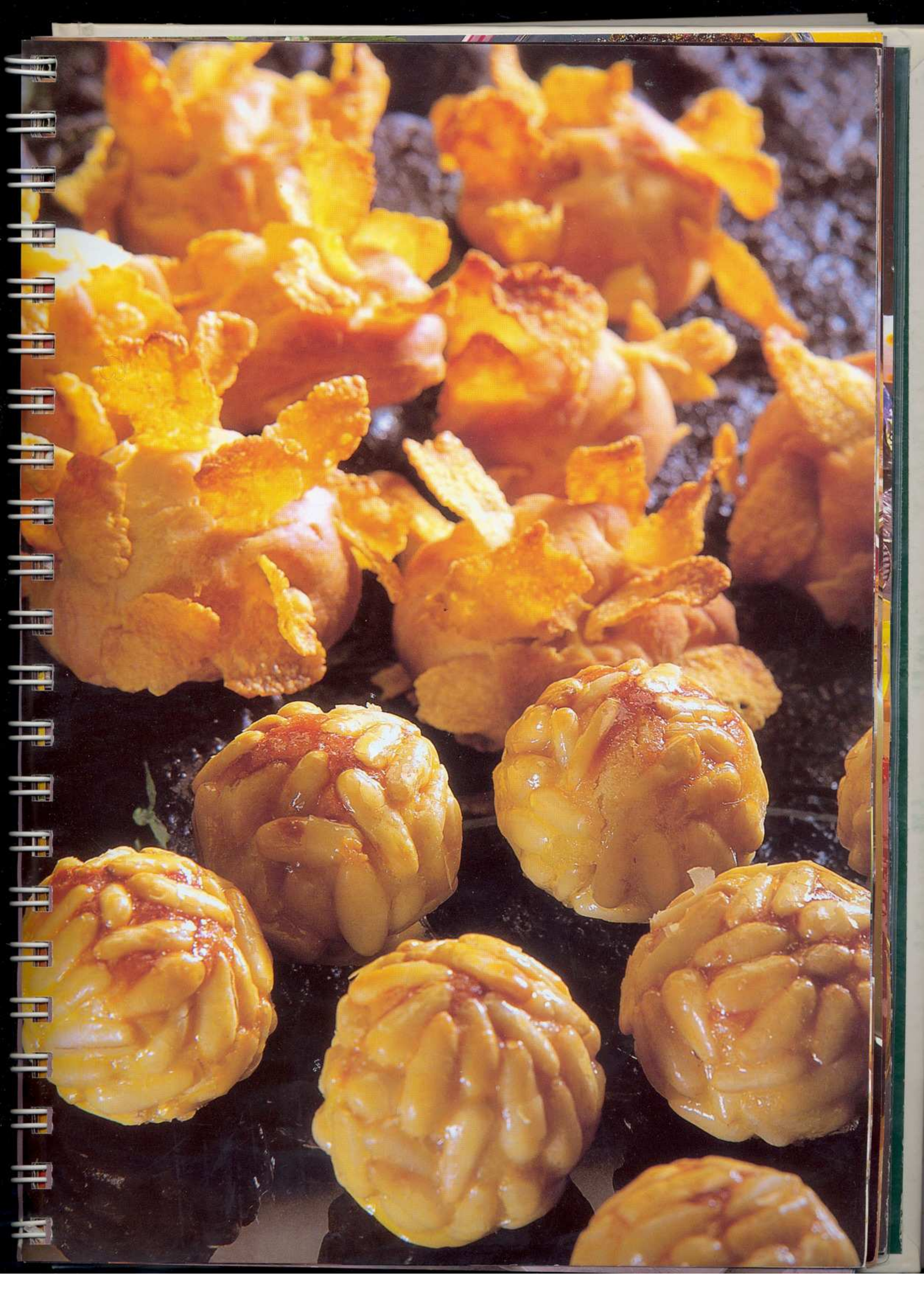
A continuación, agregue las yemas y el huevo y mezcle unos segundos en velocidad 6. Retire del vaso con las manos mojadas y vierta en una bandeja dándole forma de tableta.
Seguidamente, hornee en el horno precalentado a 180°, durante 5 minutos.
Por último, retire del horno, espolvoree por encima con azúcar y gratine o queme la superficie con una plancha de hierro.

CREMA CATALANA 

Ingredientes: ***1 litro de leche, 10 yemas o 5 huevos, de 180 a 200 g de azúcar, 60 g de maicena o almidón, 1 cucharadita de azúcar vainillado, un pellizco de sal, la piel de 1 limón (sólo la parte amarilla), 1 palo de canela***

Preparación: **Ponga la mariposa en las cuchillas**, eche en el vaso todos los ingredientes, menos la piel de limón y la canela, y mezcle 15 segundos en velocidad 3 1/2. Añada la piel y la canela y programe 11 minutos, 90°, velocidad 2. Cuando termine, programe otros 2 minutos a la misma velocidad, sin temperatura.

NOTA: Si se cortase, eche 1/4 de cubilete de leche fría y mezcle 2 minutos en velocidad 2, sin temperatura. Si tiene espuma, programe 2 minutos, 90°, velocidad 2.



TARTA DE MANZANA 

Ingredientes: ***6 manzanas Reineta, 3 huevos, 150 g de azúcar, 130 g de mantequilla o margarina, a temperatura ambiente, un chorrito de brandy, 200 g de harina, 1 sobre de levadura en polvo Royal, un pellizco de sal***

Preparación: Pele las manzanas y pártalas en cuartos. Filetéelas muy finas sin llegar abajo, y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas.

A continuación, ponga en el vaso los huevos y el azúcar y programe 3 minutos, temperatura 37°, velocidad 3, quite la temperatura y programe el mismo tiempo y velocidad.

Agregue la mantequilla y el brandy y mezcle 10 segundos en velocidad 1.

Seguidamente, añada la harina, la levadura y la sal. Tape, cierre y programe 10 segundos en velocidad 1. Termine de envolver delicadamente con la espátula.

Vierta la mezcla en un molde de 30 cm de diámetro, desmontable, y coloque encima los cuartos de manzana, unos al lado de otros, con la parte fileteada hacia arriba.

Introduzca en el horno precalentado a 180°, durante 25 ó 30 minutos. Pinche con una brocheta en el centro. Si sale limpia, es que está cocida.

Retire del horno, deje enfriar, desmolde y espolvoree la superficie con azúcar glas, a través de un colador.

HELADO DE AVELLANA 

Ingredientes: ***150 g de azúcar, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, 2 cubiletes de avellanas, 750 g de nata líquida para montar muy fría, 1 cucharadita de azúcar vainillado, 2 cubiletes de caramelo líquido, 18 bizcochos de soletilla, 50 g de brandy***

Preparación: Ponga en el vaso, muy seco, el azúcar y triture 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Agregue la piel de limón y repita la operación. Cuando estén bien glaseados, añada las avellanas y triture en velocidades 5-10 progresivo. Retire y reserve. No lave el vaso.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Vierta en el vaso la nata muy fría y el azúcar vainillado y monte la nata en velocidad 3 ½, estando pendiente para que no se pase a mantequilla.

Una vez montada la nata, vierta en el vaso la mitad del caramelo líquido, el azúcar y las avellanas reservadas y mezcle con ayuda de la espátula.

Ponga en un molde rectangular, previamente caramelizado, una capa de la crema preparada, a continuación otra de bizcochos, remojados en el brandy, seguida de crema y continúe hasta finalizar los ingredientes, terminando con una capa de bizcochos.

Introduzca el molde en el congelador hasta que esté totalmente solidificado, con la consistencia de un helado. Antes de servir, desmolde y riegue con el caramelo sobrante. Adórnelo con avellanas y nata montada o al gusto.

NOTA: Para desmoldarlo bien, sumerja la base del molde en agua caliente durante unos segundos.

MOUSSE DE LIMÓN

Ingredientes: ***1 bote pequeño de leche condensada "La Lechera", 4 yogures naturales, 1 cubilete de zumo de limón, o al gusto***

Preparación: Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 10 segundos en velocidad 3. Vierta en copas e introduzca en el frigorífico. Adórnelas a su gusto.



TARTA DE TRUFA Y NATA 

Ingredientes: ***1 fondo de masa quebrada (ver página 30), 150 g de azúcar, 150 g de chocolate Postres Nestlé, 100 g de mantequilla, 4 huevos grandes, 100 g de nata líquida, una pizca de sal, 50 g de brandy***

Para adornar:
Nata montada

Preparación: Prepare la masa quebrada siguiendo las instrucciones de la página 30. Extiéndala con el rodillo, dejándola muy fina y forre un molde desmontable de 24 cm de diámetro.
A continuación, pinche la masa quebrada varias veces con un tenedor, píntela con clara de huevo, ligeramente batida e introdúzcala en el horno durante 15 minutos, aproximadamente. Compruebe que está bien dorada, retire del horno y reserve.
Mientras tanto, ponga en el vaso el azúcar y programe 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Cuando esté bien glaseado, incorpore el chocolate troceado y triture en las mismas velocidades, hasta pulverizarlo.
A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas** y añada la mantequilla, los huevos, la nata y la sal. Programe entonces 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 2. Incorpore el brandy y mezcle 15 segundos en velocidad 3.
Vuelque la crema de chocolate sobre el fondo de masa horneada y resérvela hasta que esté completamente fría.
Por último, justo antes de servir, ponga la nata montada en una manga pastelera y adorne la superficie de la tarta.



CANUTILLOS RELLENOS 

Ingredientes: ***Para la masa: 100 g de aceite, 100 g de Moscatel, un pellizco de sal, 300 g de harina, 1 cucharadita de levadura Royal***

Para el relleno: 100 g de azúcar, la piel de 1 limón y de ½ naranja, sólo la parte coloreada, 500 g de leche, 4 yemas de huevo, 50 g de maicena, 50 g de ron

Preparación: Prepare la masa. Ponga en el vaso el aceite, el Moscatel y la sal. Mezcle en velocidad 5 durante unos segundos, incorpore la harina y la levadura y amase unos segundos en velocidad 6. Compruebe que la consistencia de la masa es la deseada y añada más harina o más líquido, si fuese necesario. Estire la masa, córtela en cuadrados y enróllelos sobre una caña o sobre un molde especial para este uso. Pegue los bordes de la masa humedeciéndolos con un poco de agua, para evitar que se abran durante su cocinado.
Seguidamente, fría los canutillos en aceite bien caliente o introdúzcalos en el horno. Despréndalos de la caña o molde que ha utilizado para darles forma. Si los hubiese frito, póngalos sobre papel absorbente.
Mientras tanto, prepare el relleno. **Ponga la mariposa en las cuchillas**, eche todos los ingredientes, menos las pieles y el ron, y mezcle 10 segundos en velocidad 3 ½. Añada las pieles y programe 9 minutos, 90°, velocidad 2. Añada el ron y programe 2 minutos en velocidad 2, sin temperatura.
Rellene los canutillos con esta crema y espolvoréelos con azúcar glas.

MASA PARA CREPES

Ingredientes: ***250 g de harina, 500 g de leche, 2 huevos, 1 cucharada de aceite, un pellizco de sal***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 3. Déjela reposar un mínimo de ½ hora antes de utilizarla.



TARTA NAVIDEÑA DE FRUTOS SECOS



Ingredientes: ***masa quebrada para 1 tartaleta (ver página 30), 20 ó 25 ciruelas pasas sin hueso, partidas por la mitad, 100 g de pasas de Corinto, 50 g de brandy, 100 g de piñones, 100 g de nueces trituradas***

Para la crema pastelera: 100 g de nata líquida, 300 g de leche, 70 g de azúcar, 3 yemas, 30 g de maicena, piel de naranja y de limón, sin la parte blanca, 1 palo de canela, 30 g de ron

Para el glaseado: 3 cucharadas de mermelada de albaricoque, 2 cucharadas de azúcar, el brandy de macerar los frutos

Preparación: Forre un molde desmontable de 22 ó 24 cm de diámetro, con la masa previamente estirada muy fina. Pincélela con clara de huevo, pínchela con un tenedor y hornee a temperatura media durante 15 ó 20 minutos, hasta que vea que está hecha.
Ponga las ciruelas junto con las pasas en un cuenco, rocíelas con el brandy y deje macerar un rato.
Mientras tanto, vaya preparando la crema pastelera. **Ponga la mariposa en las cuchillas**. A continuación, eche en el vaso los ingredientes de la crema, excepto las pieles de los cítricos, el palo de canela y el ron, y mezcle 10 segundos en velocidad 3 1/2. Eche las pieles y la canela y programe 6 minutos, 90°, velocidad 2. Por último, eche el ron y mezcle 2 minutos en velocidad 2, sin temperatura.
Retire la tartaleta del horno y rellénela con la crema pastelera.
Vaya colocando los frutos secos sobre la crema, poniéndolos en forma de aro, empezando por la parte exterior. Primero ciruelas, otro círculo de piñones, otro más pequeño de pasas y continúe en este orden hasta que quede un círculo en el centro de 4 ó 5 cm; vierta en este centro las nueces trituradas.
Prepare el glaseado. Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 3. Viértalo en un cuenco y pincele la superficie de la tarta con este glaseado. Deje enfriar completamente antes de servir.

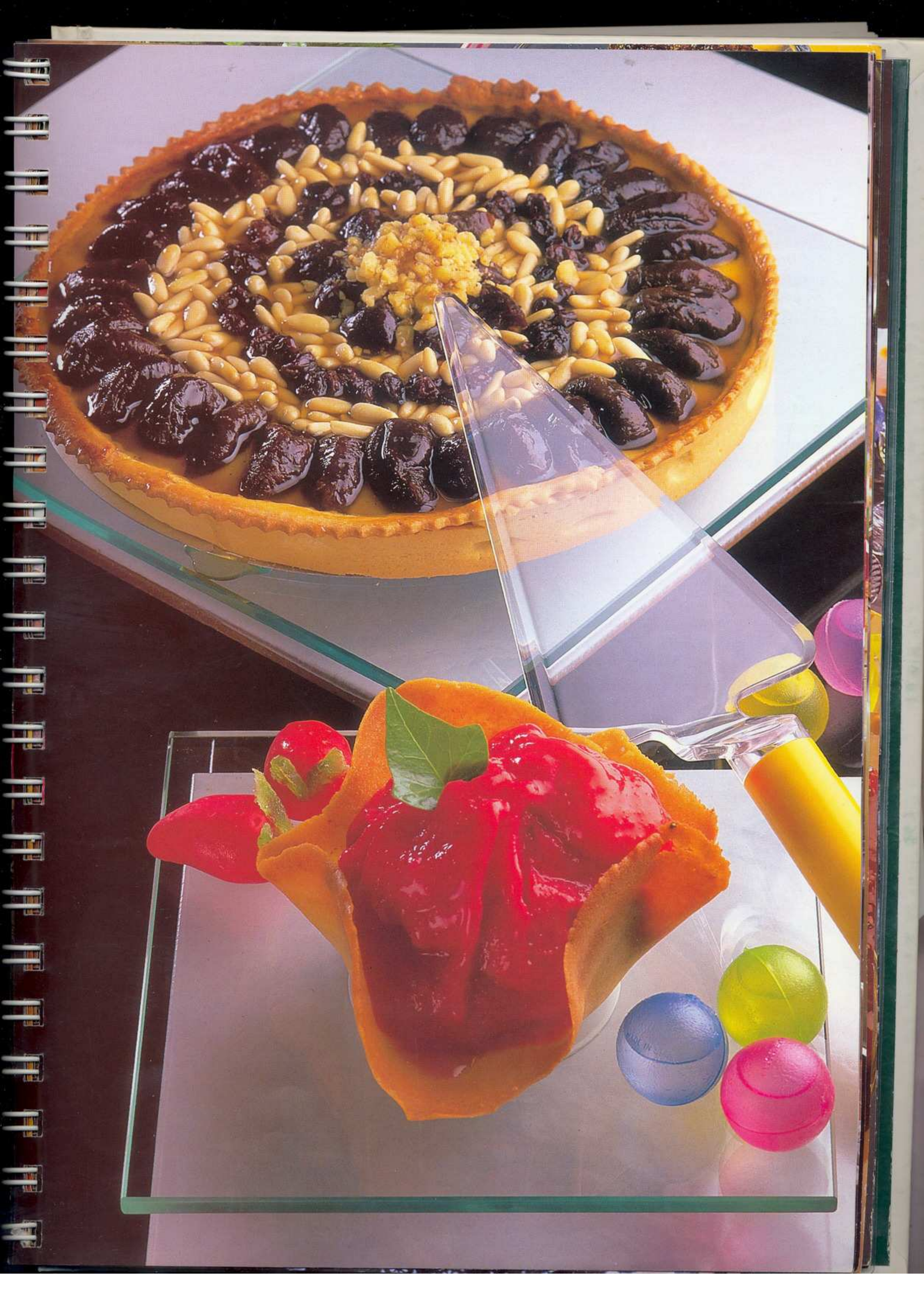
TULIPAS CON SORBETE DE FRESAS

Ingredientes: ***130 g de azúcar, 130 g de mantequilla, 4 claras de huevo, 130 g de harina, un pellizco de sal***

Para el sorbete:
200 g de azúcar, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, 1 limón pelado y sin la piel blanca, 400 g de fresas, 3 bandejas de cubitos de hielo

Preparación: Vierta en el vaso, que tiene que estar muy seco, el azúcar y glasee 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Agregue entonces la mantequilla y las claras y bata 10 segundos en velocidad 5. Añada la harina y la sal y mezcle 6 segundos en velocidad 5.
Cubra una bandeja de horno con papel vegetal y pincélelo con mantequilla. Vaya formando tortitas muy finas, de aproximadamente 2 cucharadas de masa cada una, y separadas entre sí. Haga tantas como quepan en la bandeja, e introduzca en el horno, precalentado a 180°, durante 5-8 minutos. Cuando comiencen a dorarse los bordes, retire la bandeja, despegue los círculos de masa y, en caliente, ponga cada redondel sobre un bote, boca abajo, tape con un paño y presione para darle la característica forma de las tulipas.
A continuación, prepare el sorbete. Ponga en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Incorpore el limón y las fresas, llene el vaso con hielo, ponga la espátula y triture en velocidades 5-10 progresivo. Quédese en la 10 y ayudándose con la espátula, mezcle hasta obtener una crema. Si está algo líquido, agregue más hielo.
Por último, vierta el sorbete preparado en las tulipas y sirva.





HELADO DE FRUTAS DE ARAGÓN



Ingredientes: ***200 g de azúcar, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, 250 g de nata líquida para montar, muy fría, 1 bote de leche evaporada Ideal, semicongelada, el zumo de 3 limones grandes, 100 g de frutas de Aragón***

Para la salsa: 6 cucharadas de mermelada de frambuesa, el zumo de 1/2 limón

Preparación: Ponga en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Una vez que estén bien glaseados, retire estos ingredientes del vaso y reserve.

No lave el vaso, **ponga la mariposa en las cuchillas**, añada la nata y móntela durante 15 segundos en velocidad 3 1/2. Reserve.

Monte la leche 30 segundos en velocidad 3 1/2, hasta que doble el volumen. A continuación, añada el zumo de limón y el azúcar glaseado con limón y mezcle unos segundos en velocidad 3 1/2.

Forre un molde alto rectangular, con film transparente Albal, dejando que el plástico sobresalga, para facilitar el desmoldado y vaya poniendo capas, primero de crema de limón, a continuación una capa de nata y seguidamente, las frutas de Aragón, fileteadas; continúe formando capas hasta completar el molde, e introdúzcalo en el congelador durante 12 horas como mínimo.

Mientras tanto, prepare la salsa: ponga en el vaso la mermelada de frambuesa y el zumo de limón y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Desmolde el helado, con ayuda del plástico, sobre una bandeja, vierta la salsa caliente por encima y sirva.

BUÑUELOS

Ingredientes: ***250 g de agua, 50 g de mantequilla, 50 g de manteca de cerdo, un pellizco de sal, 1 cucharadita de azúcar, 160 g de harina, 4 huevos grandes, aceite para freír***

Preparación: Vierta en el vaso el agua, la mantequilla, la manteca, la sal y el azúcar y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

A continuación, añada la harina de golpe, y programe 15 segundos, velocidad 4. Deje enfriar ligeramente, retirando el vaso de la peana.

Coloque de nuevo el vaso en la peana, bata los huevos, programe velocidad 4 y vaya añadiendo los huevos batidos, poco a poco. Deje reposar la masa durante unos minutos.

Seguidamente, fría en abundante aceite bien caliente, cucharaditas de la masa, hasta que estén dorados los buñuelos.

Por último, rellene los buñuelos de crema pastelera, nata montada u otro relleno a su gusto, y espolvoree con azúcar glas.

NOTA: Para rellenar los buñuelos, vierta el relleno en una manga pastelera y no corte el buñuelo, pínchelo con la boquilla y así lo rellenará fácilmente.

Si lo desea, en vez de utilizar agua para la masa, puede cambiarla por leche.

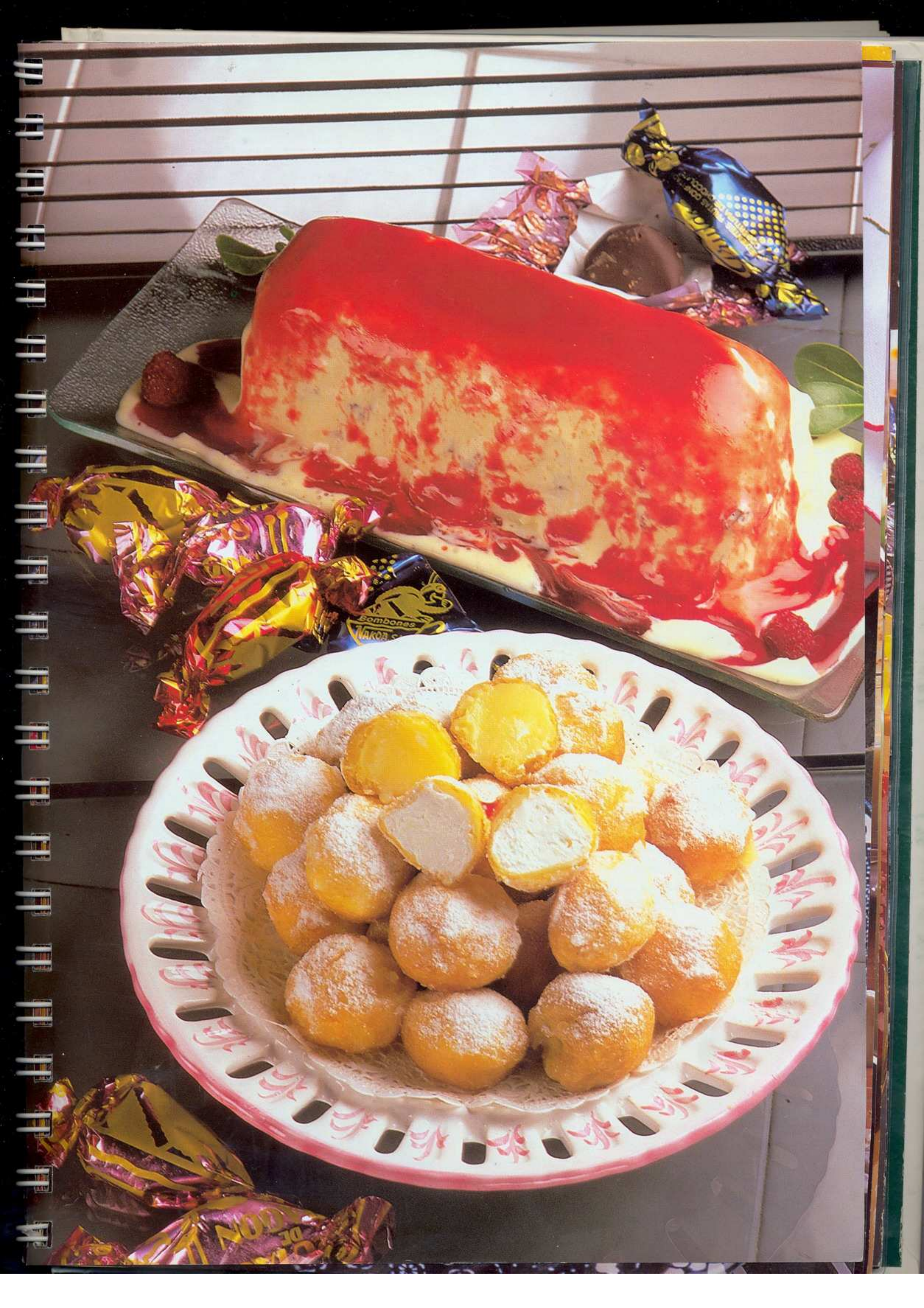
Si prefiere hacer buñuelos salados, al preparar la masa, añádale migas de bacalao, desalado y escurrido, en este caso no deberá rellenarlos.

CREMA DE LIMÓN

Ingredientes: ***150 g de azúcar, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, 100 g de mantequilla, 4 huevos, 150 g de zumo de limón***

Preparación: Vierta en el vaso el azúcar y pulverice 20 segundos en velocidad 10. Añada la piel de limón y programe el mismo tiempo y la misma velocidad. Agregue los ingredientes restantes y programe 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 3.

NOTA: Rellene tartaletas, grandes o pequeñas, cubra con merengue y gratine.


Bombones

BRAZO DE GITANO 

Ingredientes: ***4 huevos, 120 g de azúcar, 120 g de harina, un pellizco de sal, azúcar glas para la terminación***

Para el jarabe: 50 g de ron, 3 cucharadas de agua, 50 g de azúcar

Para el relleno: los mismos ingredientes y cantidades que el relleno de canutillos, página 144 o utilice la crema de chocolate o la crema de caramelo (página 152)

Preparación: **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 minutos, temperatura 37°, velocidad 3 ½. Deje sin programar temperatura y bata otros 5 minutos a la misma velocidad para que esponje. Incorpore la harina junto con la sal, programe 15 segundos en velocidad 1 y termine de envolver delicadamente con la espátula.

Vierta esta mezcla en la bandeja del horno, con papel vegetal previamente engrasado, teniendo cuidado de que quede bien extendida con una altura máxima de ½ cm. Introdúzcala en el horno, precalentado a 180°, durante 8 ó 10 minutos aproximadamente. Desmolde sobre papel de horno o papel de aluminio Albal, espolvoreado con azúcar glas, enróllelo y déjelo enfriar.
Ponga los ingredientes del jarabe en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 3. Vierta en un cuenco y reserve.
Prepare el relleno, siguiendo las instrucciones de los Canutillos rellenos (ver receta en la página 144).
Desenrolle el bizcocho, pincélelo con el jarabe, extienda la crema sobre el bizcocho, enróllelo de nuevo, espolvoree con azúcar glas y adorne al gusto.

NOTA: También puede utilizarlo, sin enrollar, para planchas para tartas, por ejemplo para el Tiramisú o la Tarta de piña, en lugar de bizcochos de soletilla.

CREMA RÁPIDA DE CHOCOLATE

Ingredientes: ***500 g de leche, 2 huevos, 1 cucharadita de azúcar vainillado, 30 g de maicena, 70 g de azúcar, 2 cucharadas de cacao puro***

Preparación: Ponga en el vaso la leche, los huevos, el azúcar vainillado, la maicena y el azúcar, mezcle 10 segundos en velocidad 3 ½ y programe, después, 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 2.
A continuación, agregue el cacao y mezcle unos segundos, sin calor, para que la mezcla quede homogénea, en velocidad 2. Déjelo girando 1 minuto antes de parar la máquina. Esta crema es ideal para rellenar crepes, etc.

TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes: ***200 g de azúcar, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, 250 g de almendras crudas, 3 huevos enteros más 4 yemas, 2 cucharadas colmadas de mantequilla, 50 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo, un pellizco de sal***

Preparación: Ponga en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación.
Cuando estén bien glaseados, retire el cubilete, agregue las almendras y programe 12 segundos en velocidades 5-10 progresivo hasta que las almendras estén bien trituradas.
Añada los ingredientes restantes, excepto la levadura, la harina y la sal, mezcle todo bien en velocidad 6 durante unos segundos, incorpore el resto de los ingredientes y termine mezclando 6 segundos en velocidad 4.
Engrase un molde redondo de 22-24 cm de diámetro. Vierta sobre él la masa obtenida e introdúzcalo en el horno precalentado a 180° durante 15 ó 20 minutos.
Pinche la tarta con una brocheta y si ésta sale limpia, es que la tarta está lista.
Ponga una cruz de Santiago o una concha de vieira en el centro, y espolvoree toda la superficie con azúcar glas, levantándola para que quede el dibujo.





NATILLAS

Ingredientes: ***130 g de azúcar, piel de limón, sólo la parte amarilla, 6 yemas de huevo o 3 huevos enteros, 600 g de leche, 1 cucharadita de azúcar vainillado, 30 g de anís o Cointreau (opcional)***

Preparación: **Ponga la mariposa en las cuchillas,** eche en el vaso todos los ingredientes, menos la piel de limón y el licor y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3 ½.
Añada la piel de limón y programe 8 minutos, 90°, velocidad 2. A continuación programe otros 2 minutos a la misma velocidad, sin temperatura, e incorpore el licor, si lo utiliza, a través del bocal.
Vuelque el contenido del vaso en un recipiente, deje enfriar y espolvoree con canela en polvo.

NOTA: Si le quedan muy claras, programe 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad, y después otros 2 minutos a la misma velocidad, sin temperatura. Si se cortasen, añada ½ cubilete de leche fría, programe 2 minutos en velocidad 2, sin temperatura, y vuelque rápidamente en una fuente.

MOUSSE DE CHOCOLATE



Ingredientes: ***200 g de leche, 6 huevos separadas las claras de las yemas, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 300 g de chocolate Postres Nestlé, unas gotas de zumo de limón, un pellizco de sal, 250 g de nata montada (opcional)***

Preparación: Vierta en el vaso la leche, las yemas, la mantequilla y el azúcar y programe 6 minutos, temperatura 80°, velocidad 3. Añada el chocolate troceado, deje que se ablande bien y triture 15 segundos en velocidad 4. Vierta en un recipiente y deje enfriar.
Lave muy bien el vaso y las cuchillas y **ponga la mariposa en las cuchillas**. Agregue las claras, el limón y la sal y programe 5-6 minutos en velocidad 3 ½.
Mezcle las claras con la crema de chocolate, en forma envolvente y vierta la mousse en cuencos individuales. Introduzca en el frigorífico y reserve. Antes de servir, si lo desea, adorne con nata montada.

CREMA DE CARAMELO

Ingredientes: ***1 litro de leche, 4 huevos, 30 g de maicena, 50 g de azúcar, 250 g de caramelo líquido Royal***

Preparación: Ponga los ingredientes en el vaso y programe 11 minutos, 90°, velocidad 3. Quite la temperatura y déjela 2 minutos más en velocidad 4 para que se enfríe. Vuelque rápidamente en un recipiente.

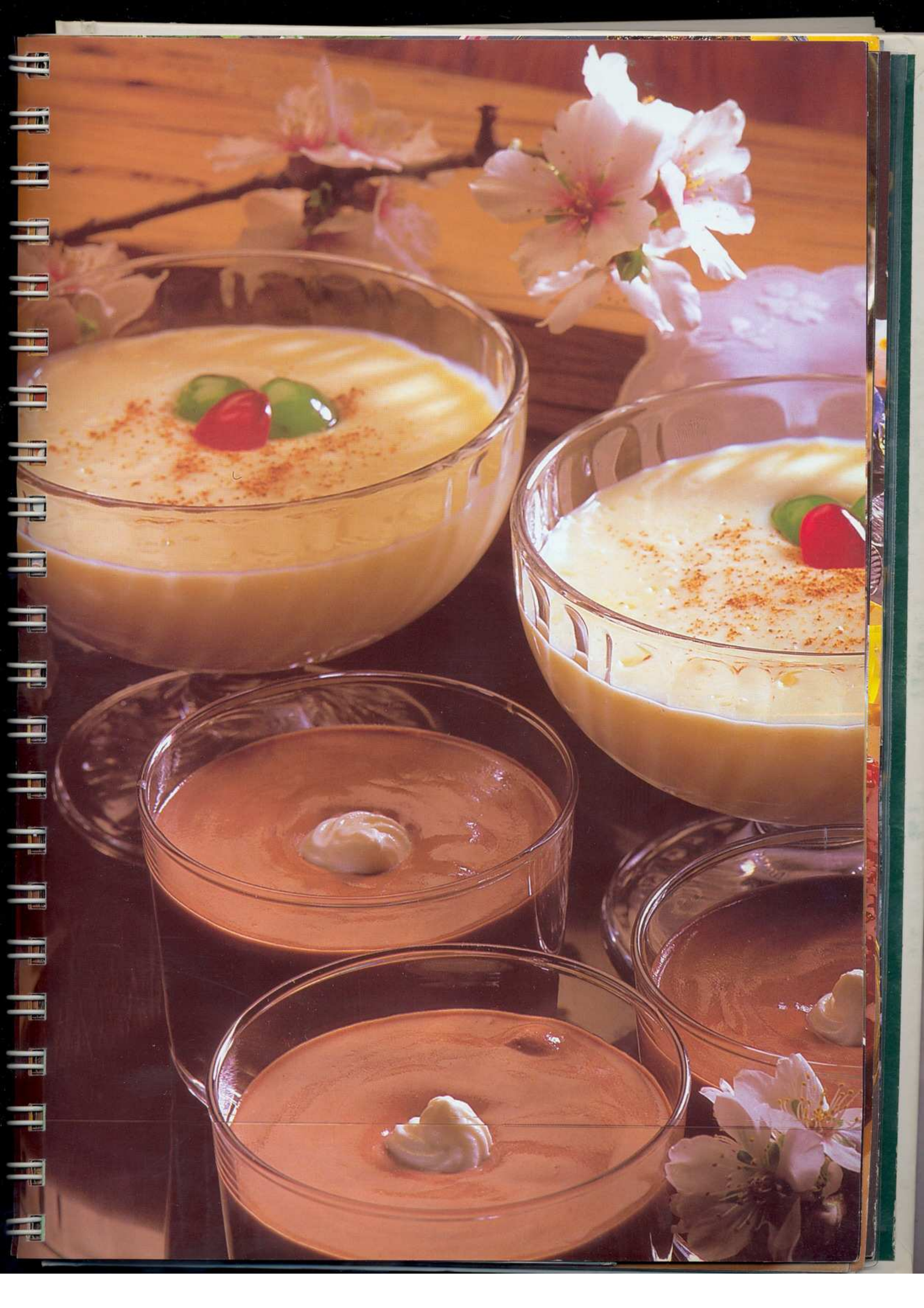
NOTA: Si se corta, eche ¼ de cubilete de leche fría y programe 2 minutos en velocidad 2.

SUGERENCIAS: Si quiere hacer un helado, proceda de la siguiente manera: Cambie la leche por 1 bote de leche Ideal y 600 g de nata líquida, y en lugar de 4 huevos, ponga 3 huevos y 3 yemas. El resto de la receta es igual. Ponga la mezcla en cubiteras o recipientes bajitos y congele.
Cuando vaya a servirlo, ponga los trozos congelados en cantidad suficiente para cubrir las cuchillas, bata en velocidad 4 (repita esta operación hasta acabar con el preparado), y sírvalo en forma de bolas adornado con nueces o a su gusto.

CREMA INGLESA

Ingredientes: ***600 g de leche, 6 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 1 cucharadita de azúcar vainillado***

Preparación: Vierta todo en el vaso y programe 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 3.



Postres

SOUFFLÉ DE ALBARICOQUE 

Ingredientes: *caramelo para el molde, 10 claras a temperatura ambiente, 1/2 cucharadita de vinagre o zumo de limón, una pizca de sal, 2 cucharadas de azúcar glas, 400 g de mermelada de albaricoque*

Preparación: Caramelice un molde para soufflé y reserve.

Con el vaso muy limpio, **coloque la mariposa en las cuchillas** y vierta las claras, el vinagre o zumo de limón y la sal. Programe 10 ó 12 minutos en velocidad 3 1/2.

Cuando estén bien montadas, programe 2 minutos más en la misma velocidad y añada el azúcar glas y, a continuación, vaya incorporando la mermelada, poco a poco, **quite la mariposa** y termine de mezclar ayudándose con la espátula.

Seguidamente, vierta la mezcla en el molde caramelizado y hornee al baño María con el horno precalentado a 220º durante 15 minutos.

Retire del horno, deje enfriar y desmolde. Sirva sobre una base de crema inglesa.

TARTA DE MELOCOTÓN 

Ingredientes: *400 g de nata líquida para montar, muy fría, 4 yogures naturales, 100 g de azúcar, el zumo de 1 limón, 100 g de kirsch u otro licor, 2 sobres de gelatina de limón Royal, 1 bote de 1 kg de melocotón en almíbar o cualquier otra fruta (puede ser fresca), mermelada de melocotón, 1 bizcocho redondo de 26 cm de diámetro (página 48)*

Preparación: **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso la nata y móntela en velocidad 3 1/2, estando pendiente para que no se pase a mantequilla. Retire del vaso y reserve. **Quite la mariposa**.

Vierta en el vaso los yogures, después el azúcar, el limón y el kirsch y programe 3 minutos, temperatura 70º, velocidad 4. Añada la gelatina y mezcle durante 5 segundos en velocidad 4.

Agregue la mitad de la fruta (que habrá secado con papel de cocina) y trocee durante 4 segundos en velocidad 4.

Cuando la mezcla esté completamente fría, incorpore al vaso la nata montada y mezcle todo bien con la espátula.

Corte el bizcocho por la mitad en sentido horizontal y coloque una mitad en un molde alto desmontable. Cúbralo con el relleno preparado, introduzca en el frigorífico y déjelo reposar hasta que esté bien cuajado. Por último, pincele la otra mitad del bizcocho con la mermelada y tape la tarta. Ponga encima la fruta reservada e introduzca de nuevo en el frigorífico hasta el momento de servir.

PIONONOS DE FRUTOS SECOS

Ingredientes: *masa de brioche (ver página 28), mermelada al gusto, frutos secos troceados y macerados en brandy o frutas escarchadas, 1 huevo batido*

Preparación: Prepare la masa de brioche, siguiendo las instrucciones de la página 28. Haga un rectángulo, píntelo con la mermelada y cúbralo con los frutos secos o las frutas escarchadas. Envuélvalo como si fuera un brazo de gitano, píntelo con el huevo batido y deje reposar hasta que doble su volumen.

Introduzca en el horno, precalentado a 200º, durante 20 ó 25 minutos. Córtelo en lonchas gruesas antes de servir.

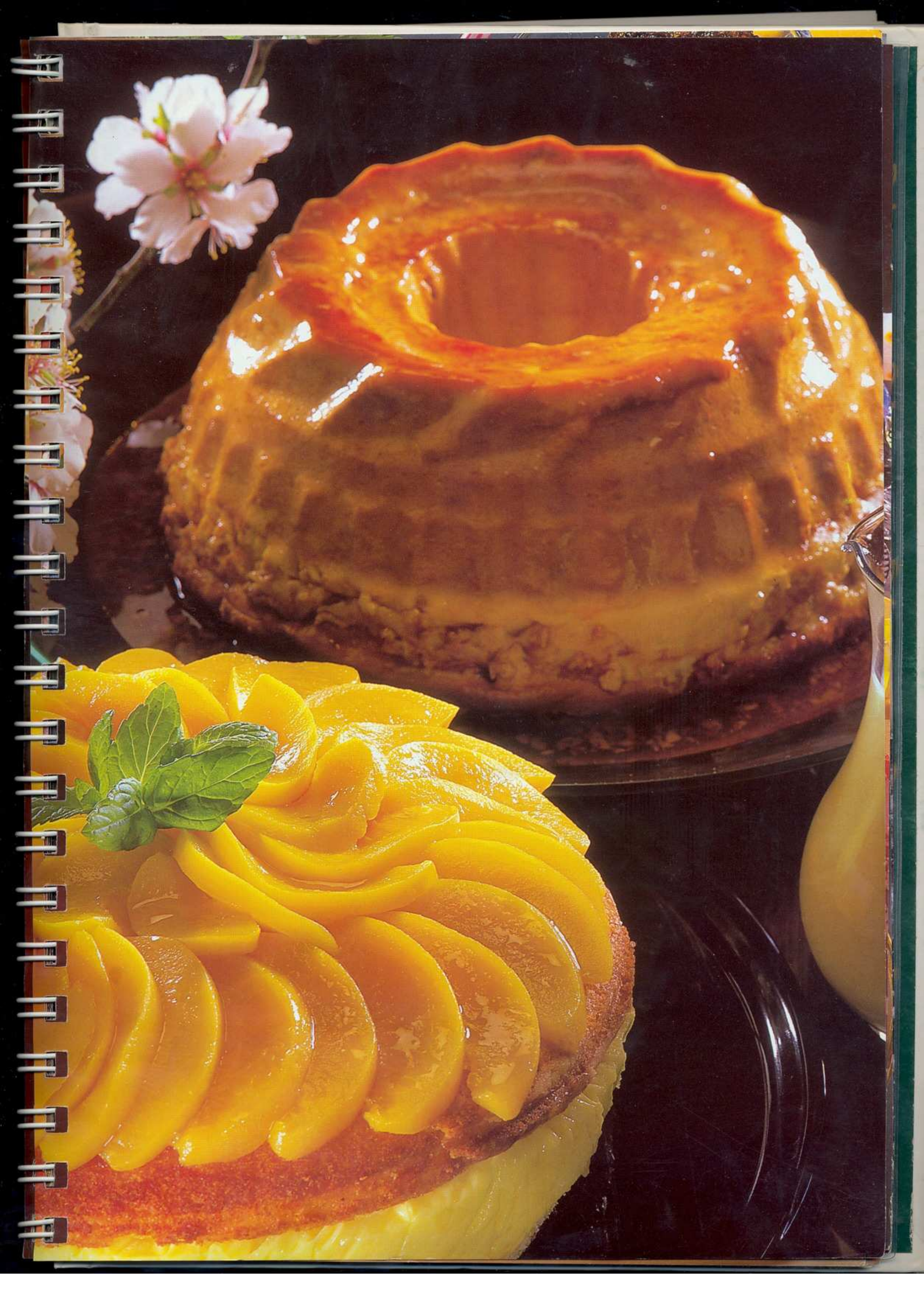
PUDDING DE PIÑA

Ingredientes: *1 bote de 1 kg de piña al natural, 1 bote de leche evaporada Ideal, 1 bote pequeño de leche condensada "La Lechera", 2 sobres de gelatina de limón Royal, 1/2 cubilete de ginebra, kirsch u otro licor, al gusto, 10 bizcochos de soletilla, líquido al gusto para remojar los bizcochos, por ejemplo café, licor, etc., 1 molde grande de plum-cake o 2 pequeños, caramelizados*

Preparación: Forre el molde con rodajas de piña, fijándolas bien en el caramelo. Reserve.

Ponga en el vaso la leche evaporada, la condensada y el líquido de la piña, y programe 6 minutos, temperatura 70º, velocidad 4. Pare, añada la gelatina y el licor elegido y mezcle a velocidad 4 unos segundos.

Trocee el resto de la piña en trocitos pequeños y vierta en el vaso, removiendo con la espátula. Vuelque en el molde y ponga encima los bizcochos de soletilla previamente remojados. Introduzca en el frigorífico durante 10 ó 12 horas. Adorne con nata montada y fideos de chocolate, o al gusto.



ARROZ CON LECHE 

Ingredientes: ***1 1/2 litros de leche entera, 200 g de arroz, la piel de 1 naranja, sólo la parte coloreada, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, 1 palo de canela, un pellizco de sal, 50 g de mantequilla (opcional), 200 g de azúcar***

Preparación: Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el azúcar. Programe 45 minutos, temperatura 90°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. A continuación, añada el azúcar y programe 5 minutos, temperatura 90°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Viértalo en un recipiente grande o en cuencos individuales y, cuando esté frío, espolvoree con canela. También puede espolvorear la superficie con azúcar y quemarla con una plancha para postres.

NOTA: Si lo quiere más cremoso, sustituya 400 g de leche por 1 bote de leche evaporada Ideal. Si le gusta más clarito, puede incorporar un poco de leche y mezclar con la espátula.

TIRAMISÚ 

Ingredientes: ***100 g de azúcar, 5 yemas de huevo, 500 g de queso Mascarpone (o 500 g de Philadelphia), 1 cucharadita de azúcar vainillado, un pellizco de sal, 24 bizcochos de soletilla o 2 planchas de bizcocho (ver Brazo de gitano, página 150), 200 g de café fuerte, 50 g de licor (ron, amaretto, grappa, etc.), 50 g de cacao sin azúcar, para adornar***

Preparación: Vierta en el vaso el azúcar y glasee durante 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo.
A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas** y añada las yemas, el queso, el azúcar vainillado y la sal y programe 10 segundos en velocidad 3 1/2. Tiene que quedar como una crema montada. Seguidamente, vierta el preparado en un cuenco y reserve en el frigorífico.
Remoje los bizcochos en el café mezclado con el licor elegido y cubra la base de un molde transparente con parte de ellos.
Por último, vierta parte de la crema reservada anteriormente sobre ellos y cubra de nuevo con el resto de los bizcochos. Cubra con la crema restante, tape el recipiente con hoja plástica transparente e introduzca en el frigorífico hasta el día siguiente. Antes de servir el Tiramisú espolvoree toda la superficie con cacao y unas virutas de chocolate.

PASTEL DE LIMÓN Y MERENGUE 

Ingredientes: ***1 tartaleta de masa quebrada dulce (ver página 30)***

Para la crema: 4 yemas, 200 g de agua, 50 g de maicena, 130 g de azúcar, 100 g de zumo de limón, 40 g de mantequilla

Para el merengue: 4 claras de huevo, 50 g de azúcar, unas gotas de zumo de limón, una pizca de sal, azúcar glas para el gratinado

Preparación: Prepare la masa quebrada siguiendo las instrucciones de la página 30. Forre con ella un molde de 22-24 cm (ver página 30), pinche bien la base de la tartaleta, para que no se infle, y hornéela, en el horno precalentado a 180°, durante 15 ó 20 minutos. Retire del horno y reserve.
Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso todos los ingredientes de la crema, mezcle 10 segundos en velocidad 3 1/2 y programe 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 2, después programe otros 2 minutos en la misma velocidad, sin temperatura. Vuelque inmediatamente la crema sobre la tartaleta reservada.
Seguidamente, monte las claras siguiendo las instrucciones de la página 23 y cubra con este merengue el pastel. Espolvoréelo con el azúcar glas y gratine hasta que adquiera un color dorado.



BRAZO DE PIÑA RÁPIDO

Ingredientes: ***1 bote grande de piña en su jugo, 1 sobre de gelatina de fresa, de frambuesa o grosella, licor al gusto***

Preparación: Abra el bote de piña, vierta el jugo en el vaso del Thermomix y deje la piña dentro del bote, procurando que quede centrada. Reserve.
Añada al vaso un poco de licor, a su elección, y programe 4 minutos, temperatura 60°, velocidad 1. Incorpore a continuación el sobre de gelatina y mezcle unos segundos en velocidad 2. Termine de envolver con la espátula.
Seguidamente, vierta este preparado en el bote, procurando que no se mueva la piña, y póngalo en el frigorífico (nunca en el congelador), hasta que cuaje.
Para sacarlo del bote, abra la tapa del fondo con el abrelatas y empuje para que vaya saliendo por el otro extremo. Corte las rodajitas, que quedarán envueltas en la gelatina, simulando un brazo de gitano, y adorne con nata montada o al gusto.

TARTA DE PIÑA 

Ingredientes: ***500 g de nata líquida para montar, muy fría, 1 terrina de queso Philadelphia, 50 g de azúcar, 2 botes de 1/2 kg de piña, 50 g de licor al gusto, 36 bizcochos de soletilla, guindas para adornar***

Preparación: **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso la nata, el queso Philadelphia y el azúcar y bata en velocidad 3 1/2. Vuelque la mezcla obtenida en dos recipientes y reserve una parte para rellenar la tarta y la otra para decorar la misma. Sin lavar el vaso, vierta en él la piña bien escurrida, reservando 8 rodajas para la decoración y triture 20 segundos en velocidad 6.
A continuación, mezcle el jugo de la piña con el licor elegido y empape los bizcochos en la mezcla.
Seguidamente, forre un molde alto desmontable con film transparente Albal y prepare la tarta de la siguiente forma: cubra primero el fondo con una capa de bizcochos remojados en el jugo de piña. Cúbralos con la nata y el queso montados, ponga de nuevo bizcochos, sobre éstos una capa de piña triturada y finalice con bizcochos. Deje en el frigorífico hasta que esté bien cuajada.
Por último, desmolde y adorne con la nata con queso reservada, las rodajas de piña y las guindas. Si lo desea haga unos adornos con un tenedor.

TARTA DE MANZANA ALEMANA

Ingredientes: ***Para la masa: 130 g de mantequilla, en trocitos y a temperatura ambiente, 100 g de azúcar glas, 1 huevo grande, 300 g de harina, un pellizco de sal***

Para el relleno: 4 manzanas Reineta grandes, el zumo de 1/2 limón, canela en polvo, 1 huevo par pintar, 50 g de azúcar para espolvorear

Preparación: Vierta en el vaso todos los ingredientes de la masa y amase 10 segundos en velocidad 6. Retire del vaso y reserve en el frigorífico envuelta en film transparente Albal.
A continuación, reparta la masa en dos. Estire una parte haciendo una capa muy fina (se estira muy bien poniéndola entre film transparente Albal), y cubra el fondo de un molde redondo de 28 cm de diámetro desmontable.
Pele las manzanas y, sin lavar el vaso, trocéelas, en dos veces, 3 segundos en velocidad 3. Viértalas sobre la masa poniéndoles unas gotas de limón para que no se ennegrezcan y espolvoree con canela.
Seguidamente, cubra con la otra parte de la masa, a modo de empanada. Píntela con el huevo y espolvoree con azúcar por encima.
Por último, haga con un cuchillo unos cortes en toda la superficie de la masa (ver foto), para que salga el vapor durante la cocción e introduzca en el horno, precalentado a 175°, durante 45 minutos, aproximadamente.

NOTA: Se pueden poner en el relleno pasas y nueces si se desea.



BAVAROISE DE TURRÓN 

Ingredientes: ***300 g de nata líquida para montar, muy fría, 1 tableta de turrón de Jijona, 2 huevos, 3 yemas de huevo, 50 g de leche, 2 sobres de gelatina de limón Royal, 3 claras de huevo, unas gotas de zumo de limón, un pellizco de sal, caramelo líquido para el molde***

Preparación: **Coloque la mariposa en las cuchillas**, con la máquina y el vaso bien fríos, agregue la nata y móntela en velocidad 3 ½, estando pendiente para que no se pase a mantequilla. Vuelque en un cuenco y reserve.
A continuación, **retire la mariposa**, añada el turrón y triture durante 20 segundos, en velocidad 8, ayudándose con la espátula.
Seguidamente, agregue los huevos y las yemas y programe 6 minutos, temperatura 70°, velocidad 5. Incorpore la leche fría y la gelatina y mezcle durante 10 segundos en velocidad 4, hasta que quede homogéneo. Vierta en un cuenco y deje enfriar.
Lave muy bien el vaso, cuchillas y mariposa. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y monte las claras junto con el limón y la sal, programando 3 minutos en velocidad 3 ½.
Mezcle con movimientos envolventes las claras, con la nata y la crema de turrón, con ayuda de la espátula y vierta en un molde caramelizado. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir. Desmóldela y decórela al gusto.

TARTA DE QUESO

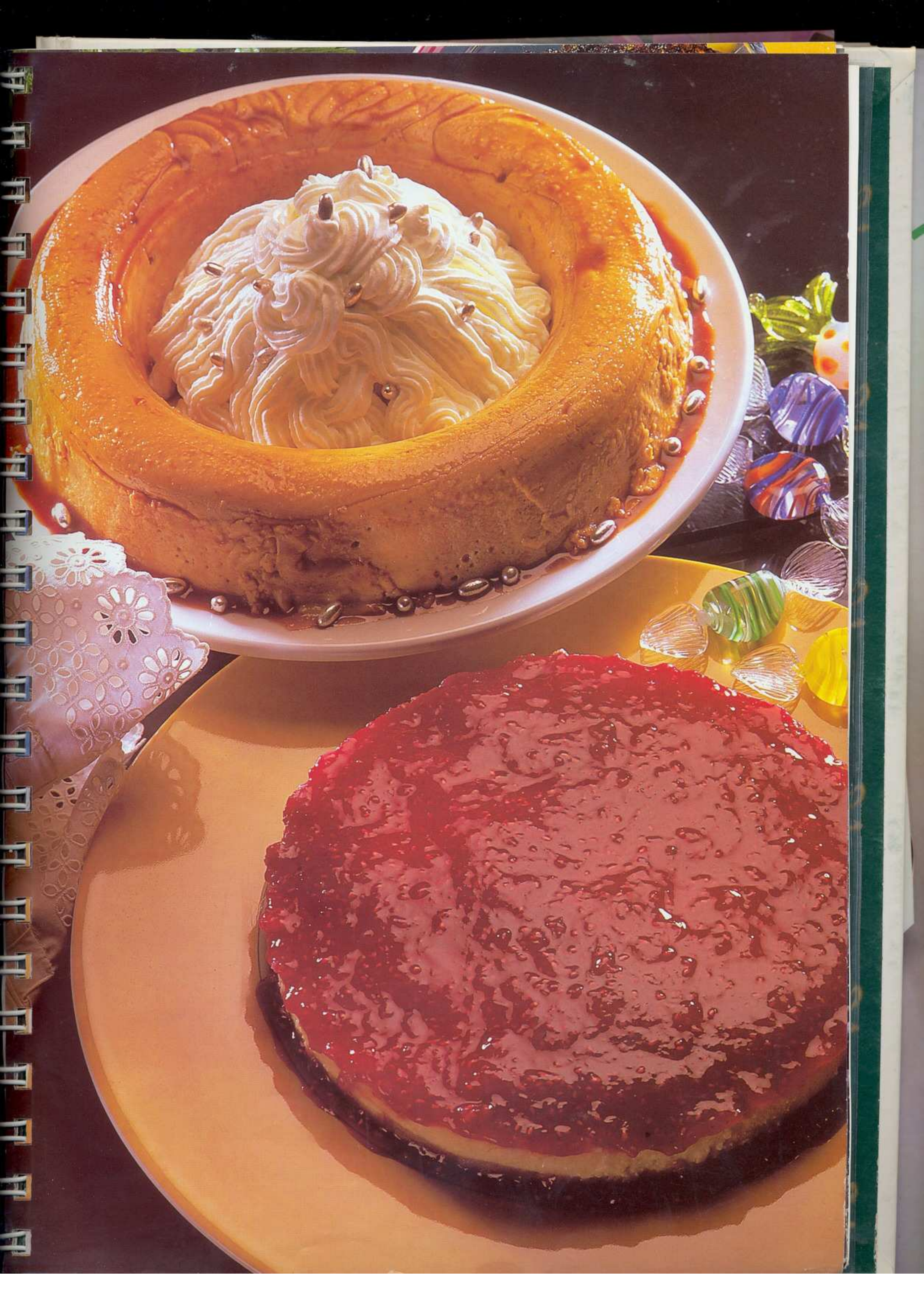
Ingredientes: ***Para la tartaleta: 150 g de galletas (Napolitanas, Digestive, María, etc.), 70 g de mantequilla***

Para el relleno: 150 g de azúcar, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, ½ kg de requesón, 1 yogur de limón,5 huevos, 2 cucharaditas de zumo de limón

Para el glaseado: 200 g de mermelada (fresa, frambuesa, grosella, arándanos, etc.), 2 cucharaditas de zumo de limón, 2 hojas de gelatina remojadas en agua fría o 2 cucharaditas de gelatina en polvo con sabor a fresa, frambuesa, etc., 50 g de agua



Preparación: Vierta el azúcar del relleno en el vaso y glasee 20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Vierta en un cuenco y reserve.
A continuación, triture las galletas durante 20 segundos en velocidad 6. Añada la mantequilla y mezcle durante 10 segundos en velocidad 6, hasta que quede homogénea. Vierta la mezcla bien extendida y finita en la base de un molde desmontable de 7 cm de alto por 22 cm de diámetro, apretando con los dedos para que quede uniforme, e introduzca en el horno precalentado a 180°, durante 10 minutos, aproximadamente. Retire del horno, y reserve en el frigorífico para que se enfríe.
Mientras tanto, sin lavar el vaso, vierta en él el azúcar glaseado y todos los ingredientes restantes del relleno. Programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. A continuación, aumente la velocidad a la 5 y bata durante 30 segundos para que quede muy fino.
Seguidamente, retire la tartaleta del frigorífico y vuelque la mezcla preparada en el molde. Deje enfriar.
Por último, vierta todos los ingredientes del glaseado, menos la gelatina, en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 1. Añada las hojas de gelatina escurridas o la gelatina en polvo y mezcle unos segundos en velocidad 2. Vuelque el glaseado sobre la tarta fría, introduzca de nuevo en el frigorífico y, cuando haya cuajado, desmolde.



Granizados y Sorbetes

GRANIZADOS (VELOCIDAD 5): El tiempo dependerá del tamaño de los hielos, cuando no oigamos ruidos de hielos golpeando las paredes del vaso estará listo el granizado.

GRANIZADO DE LIMÓN

Ingredientes: ***4 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas, 200 g de azúcar, la piel de 1 limón (sólo la parte amarilla), 500 g aproximadamente de agua, 500 g aproximadamente de cubitos de hielo***

Preparación: Vierta el azúcar en el vaso y programe 20 segundos a velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y programe 20 segundos más. Incorpore los limones y el agua y triture 2 minutos más en las mismas velocidades. Agregue los cubitos de hielo y programe velocidad 5 hasta que deje de oír ruidos de hielos sobre las paredes del vaso.

GRANIZADO DE CAFÉ

Ingredientes: ***500 g aproximadamente de agua, 500 g de cubitos de hielo, 200 g de azúcar, 1 cubilete de Nescafé***

Preparación: Vierta en el vaso el agua, los cubitos de hielo y el azúcar y programe 20 segundos a velocidad 5. Disuelva el Nescafé en un poquito de agua e incorpórelo mezclando con la espátula.

NOTA: Nunca lo bata en la máquina, saldrá espuma y le cambiará el color.

SORBETES (velocidades 5-10 progresivo): Para su perfecta trituración usaremos siempre la espátula.

SORBETE RÁPIDO DE LIMÓN

Ingredientes: ***3 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas, 200 g de azúcar, 2 ó 3 bandejas de cubitos de hielo***

Preparación: Ponga los ingredientes en el vaso. Programe 2 minutos, velocidades 5-10 progresivo. Retire el cubilete, ponga la espátula y muévala hacia derecha e izquierda con el fin de que el hielo baje hacia las cuchillas y se triture. Si quedase líquido, añada más hielo. La textura del sorbete debe ser la de una crema espesa, sin trocitos de hielo. Si el sorbete ya está muy denso y quedase algún hielo sin triturar, retírelo sin insistir más o eche un poquito de agua y siga triturando con la espátula.

LECHE MERENGADA

Ingredientes: ***200 g de azúcar, la piel de 1 limón (sólo la parte amarilla), 200 g aproximadamente de leche evaporada Ideal, 80 g de leche en polvo "La Lechera", 1 clara de huevo, canela en polvo, 2 ó 3 bandejas de cubitos de hielo***

Preparación: Vierta en el vaso muy seco el azúcar y pulverícela a velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel del limón y pulverice de nuevo a las mismas velocidades. Agregue los ingredientes restantes, menos la canela, y proceda como en los anteriores. Sírvala en copas espolvoreada con la canela.

NOTA: Si no quiere utilizar la leche en polvo, congele un brik de leche en las cubiteras y utilice los cubitos resultantes.

SORBETE DE FRUTAS CONGELADAS

Ingredientes: ***1 kg de frutas troceadas y congeladas (pueden ser varias frutas o una sola), 200 g de azúcar, 1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas, 1 clara de huevo (opcional)***

Preparación: Retire las frutas del congelador, unos minutos antes de preparar el sorbete. Viértalas en el vaso junto con los ingredientes restantes y proceda de igual forma que en los anteriores. Si le cuesta mucho trabajo triturar la fruta congelada, añada ½ cubilete de agua.

OTROS SABORES

Base: *Sorbete rápido de limón*

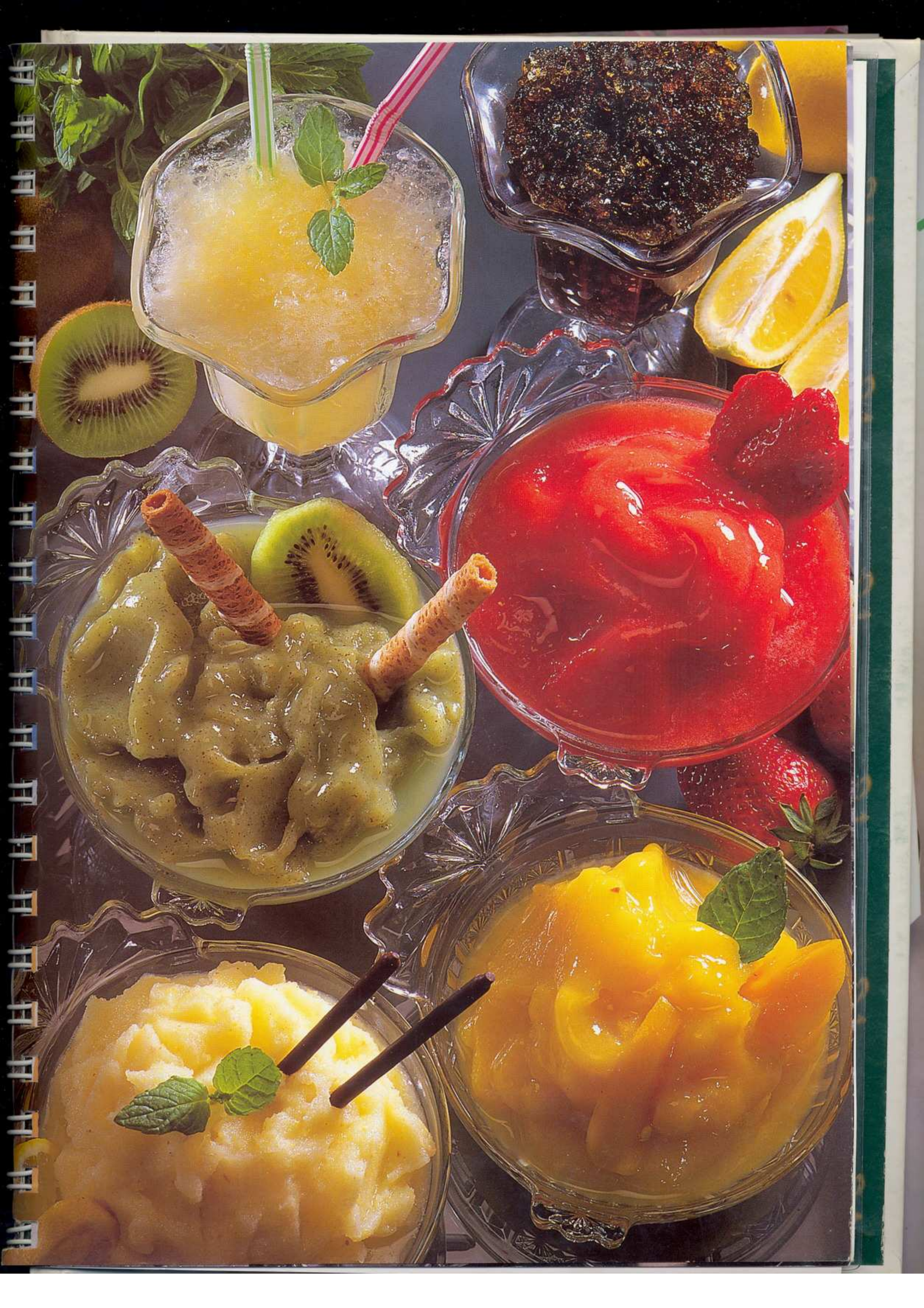
1 limón y 4 ramas de apio y obtendrá un riquísimo **Sorbete de apio.**

1 limón y 300 g de fresas y obtendrá un excelente **Sorbete de fresa.**

1 limón y fresas, manzana y naranja pelada y sin pepitas, y obtendrá un **Sorbete mixto**. Mejora si le añade una clara muy fría.

Base: *Leche merengada*

Agregue 200 g de avellanas y obtendrá un **Sorbete cremoso de avellanas**.



Helados

Existen varios sistemas de hacer un helado, utilizando diferentes bases, de las que a continuación damos algunas. Los sabores se pueden cambiar al gusto.

BASE A

Ingredientes: ***300 g de leche, 300 g de nata líquida o leche evaporada Ideal, 4 yemas, 150 g de azúcar, 1 cucharadita de azúcar vainillado, un pellizco de sal***

Preparación: Vierta todos los ingredientes en el vaso y prepare unas natillas cremosas programando 9 minutos, temperatura 90º, velocidad 3, y después 3 minutos en velocidad 2, sin temperatura.
Congele esta crema que será la base para cualquier otra preparación que desee hacer. Cuando quiera utilizarla, póngala en trozos en el vaso (no triture mucha cantidad, sólo cubra las cuchillas) y tritúrelo en velocidad 4, con la ayuda de la espátula, hasta que quede consistente y cremosa.

NOTA: Si se le cortasen, eche ¼ de cubilete de leche y mezcle 2 minutos en velocidad 2, sin temperatura.

VARIANTES:
Helado de chocolate: añada a la base 100 g de cacao puro.
Helado de avellanas: añada a la base 150 ó 200 g de avellanas trituradas.
Helado de caramelo: añada a la base caramelo líquido (si lo quiere hacer de este sabor, tendrá que utilizar un poco menos de azúcar).

BASE B

Ingredientes: ***nata montada, almíbar al que añadiremos unas yemas de huevo y el ingrediente que elijamos para darle sabor (ver receta del Biscuit de higos en la página 136)***

VARIANTES: Si lo desea, puede cambiar los higos por otro ingrediente al gusto, como por ejemplo chocolate, frutos secos, cualquier puré de frutas, frutas escarchadas, etc.

BASE C

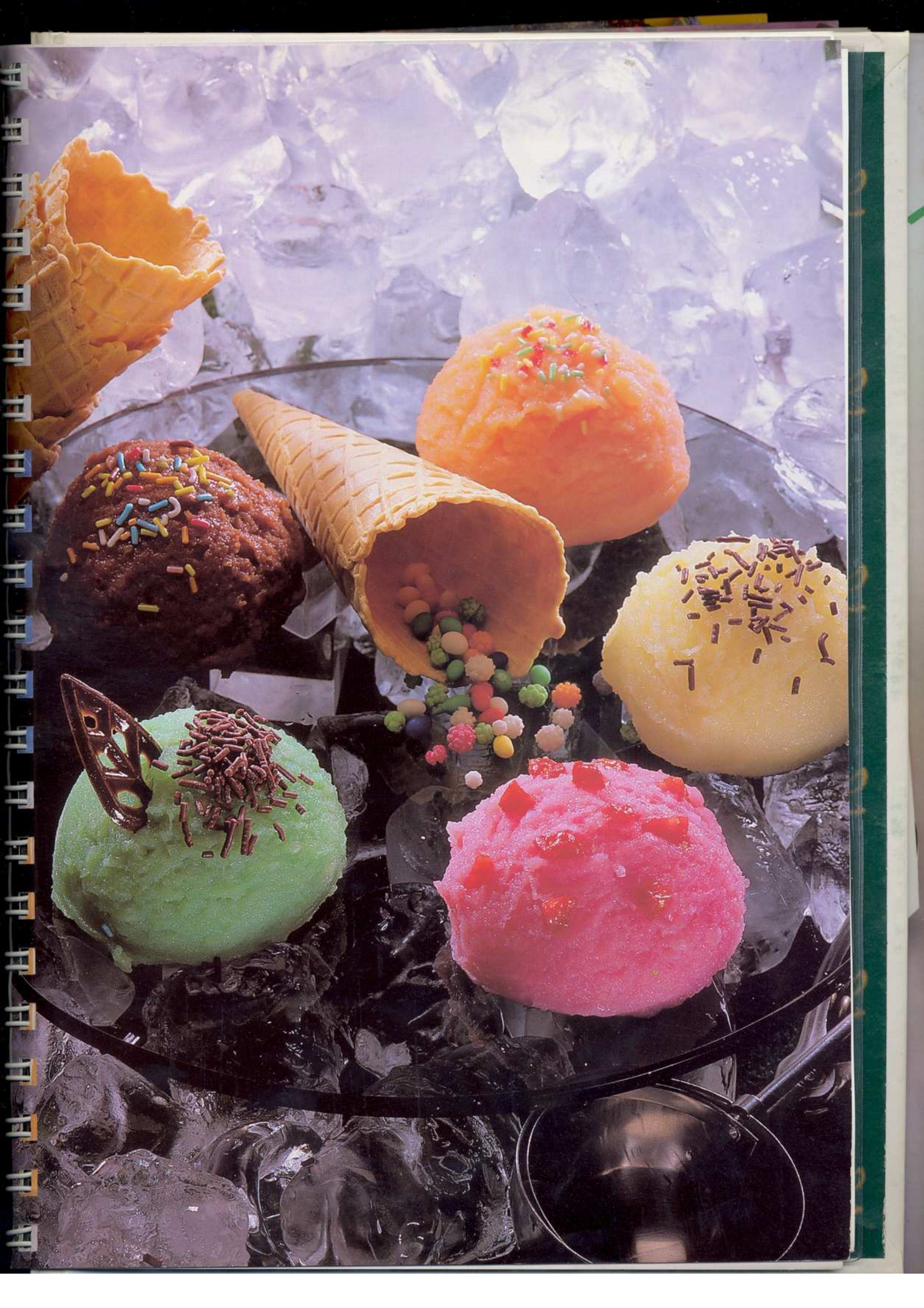
Ingredientes: ***1 bote de leche Ideal congelado, 350 ó 400 g de frutas troceadas y congeladas (pueden ser varias frutas o una sola), o en puré, 200 g de azúcar glas aromatizada con piel de limón o vainillina***

Preparación: Retire las frutas del congelador unos minutos antes de preparar la base. Vierta en el vaso todos los ingredientes, agregando 1 limón pelado y sin pepitas y triture a velocidad máxima.

BASE D (Helado rápido sin preparaciones anteriores)

Ingredientes para helado rápido de avellana: ***200 g de azúcar, la piel de 1 limón, sólo la parte amarilla, 200 g de leche Ideal, 2 cubiletes de leche en polvo "La Lechera", 1 cucharadita de azúcar vainillado, 200 g de avellanas, 2 yemas de huevo (opcional), un pellizco de sal, 2 ó 3 bandejas de hielo aproximadamente***

Preparación: Vierta los azúcares y la sal en el vaso muy seco y programe 20 segundos a velocidad máxima. Añada la piel de limón y las yemas, si las usa, y programe 20 segundos más a la misma velocidad. Incorpore las avellanas y triture de nuevo. A continuación, agregue los dos tipos de leche y los hielos y triture en velocidad 10, ayudándose con la espátula, hasta que quede perfectamente cremoso.
A esta preparación se le pueden agregar infinidad de sabores. Si le quitamos azúcar, se pueden sustituir las avellanas por turrón, higos secos o frescos, 350 g de frutas, aproximadamente, etc.
También puede agregar un licor, por ejemplo de menta. En el caso de que el licor sea dulce, reduzca el azúcar (1 cubilete de licor, 150 g de azúcar).



Comidas Infantiles

(A partir de los 6 meses aproximadamente)

PURÉS DE FRUTAS

Se prepararán de la siguiente manera:

1. Ponga las frutas junto con los ingredientes que le indique el pediatra (yogur, galletas, etc.) dentro del vaso del Thermomix y programe 10 segundos en velocidad 5.

2. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y la tapadera y programe 3 minutos, 50º, velocidad 3 ½.

3. Cuando termine, programe 1 minuto en velocidad máxima. Verifique que está perfectamente triturado, de no ser así, repita esta operación

Observaciones: Debe poner fruta madura y pelada. En lugar de zumo de naranja, puede poner una naranja bien pelada o media. Se hace con un poco de temperatura porque el sabor es igual que el de los potitos comerciales a que están acostumbrados los niños.

PURÉS DE VERDURAS

Se prepararán de la siguiente manera:

1. Ponga las verduras que le indique el pediatra dentro del vaso y programe 10 segundos en velocidad 5.

2. A continuación, añada el agua y programe de 20 a 25 minutos, 100º, velocidad 1. Si le quiere poner carne, póngala en trocitos desde el principio. Si le pone pescado, añádalo una vez terminado el tiempo y programe 5 ó 7 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

3. Cuando termine, programe 15 segundos en velocidad 5 y 1 minuto en velocidad máxima. Verifique que está perfectamente triturado, de no ser así, repita esta operación.

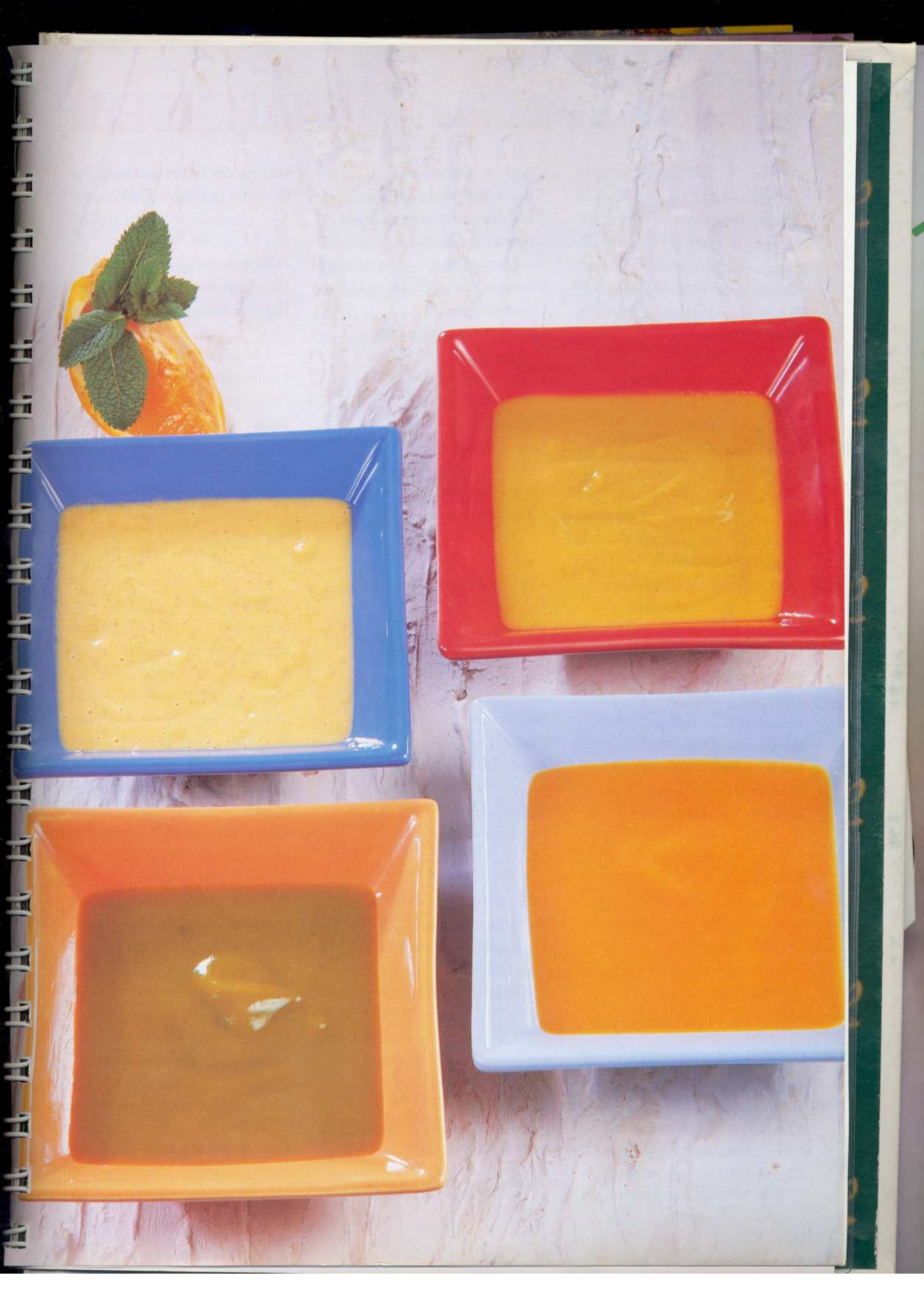
4. Añada agua si admitiese más.

EJEMPLOS DE PURÉS DE FRUTAS

Frutas	Lácteos	Hidratos
½ naranja de zumo, pelada y sin parte blanca ½ manzana	------	Galletas
Fruta madura al gusto	1 yogur	Galletas
1 plátano maduro 1 pera madura 1 naranja de zumo, pelada y sin parte blanca	------	------

EJEMPLOS DE PURÉS DE VERDURAS

Verduras	Proteínas	Hidratos	Varios
70 g de zanahoria	40 g de ternera	60 g de patata 20 g de arroz	350 g de agua Una pizca de sal 1 cucharada de aceite al final
100 g de verduras surtidas	40 g de pollo	60 g de patata	350 g de agua Una pizca de sal 1 cucharada de aceite al final
50 g de calabacín 50 g de zanahoria	40 g de merluza	30 g de tapioca	350 g de agua Una pizca de sal 1 cucharada de aceite al final
50 g de calabaza	40 g de pollo	50 g de patata 20 g de arroz	350 g de agua Una pizca de sal 1 cucharada de aceite al final



ÍNDICE DE

RECETAS

SERVICIO CENTRALIZADO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 902 333 350

DELEGACIONES THERMOMIX Y SERVICIOS TÉCNICOS

11204 Algeciras
Sonrisa, Blq. 4, semisótano
Teléfono 956 587 023 – Fax 956 587 774

03005 Alicante
Avda. General Marvá, 25 y 27
Teléfono 965 986 269 – Fax 965 984 237

06011 Badajoz
Godofredo Ortega Muñoz, 15 A - Edif. Roble
Teléfono 924 207 646 – Fax 924 207 644

08025 Barcelona I
San Antonio Mª Claret, 50-62
Teléfono 934 766 750 – Fax 934 576 008

08028 Barcelona II
Tenor Masini, 112-114
Teléfono 934 118 030 – Fax 934 118 035

48006 Bilbao
Virgen de Begoña, 14-16
Teléfono 944 795 690 – Fax 944 793 842

10005 Cáceres
Oaxaca, 15
Teléfono 927 629 540 – Fax 927 629 429

11010 Cádiz
Gral. Muñoz Arenillas, 11-13
Teléfono 956 293 518 – Fax 956 292 766

30204 Cartagena
Alfonso X El Sabio, 33
Teléfono 968 539 006 – Fax 968 330 130

51001 Ceuta
Real, 90 interior
Teléfono 856 200 016 – Fax 856 200 133

14008 Córdoba
Avda. de Cervantes, 12 - Pasaje, Local 6
Teléfono 957 498 390 – Fax 957 498 557

33202 Gijón
Muro de San Lorenzo, 2
Teléfono 985 175 847 – Fax 985 175 637

18004 Granada
Arabial, 16
Teléfono 958 535 402 – Fax 958 535 404

21002 Huelva
Sor Paula Alzola, 16-18
Teléfono 959 540 739 – Fax 959 251 182

11401 Jerez
Ávila, 27
Teléfono 956 326 135 – Fax 956 333 188

15007 La Coruña
Avda. Mallos, 7
Teléfono 981 169 343 – Fax 981 169 785

35003 Las Palmas de Gran Canaria
Jerónimo Falcón, 2
Teléfono 928 432 280 – Fax 928 432 282

30800 Lorca
Canal de San Diego, 23
Teléfono 968 471 807 – Fax 968 477 661

28003 Madrid I
Vallehermoso, 87
Teléfono 915 358 490 – Fax 915 359 592

28016 Madrid II
Potosí, 11
Teléfono 914 580 141 – Fax 914 583 038

28009 Madrid IV
Avda. Nazaret, 3
Teléfono 914 009 800 – Fax 914 009 804

28036 Madrid V
San Juan de la Salle, 3
Teléfono 917 454 770 – Fax 917 450 232

28220 Madrid VI - Majadahonda
Mina, 12
Teléfono 916 398 720 – Fax 916 347 128

29002 Málaga
Jacinto Verdaguer, 11
Teléfono 952 363 620 – Fax 952 363 621

30009 Murcia
Avda. Libertad, 6 - Bloque 6 - 1º
Teléfono 968 272 546 – Fax 968 245 648

33001 Oviedo
Fernando Vela, 16
Teléfono 985 118 727 – Fax 985 118 121

07010 Palma de Mallorca
Bisbe Rafael José Verger, 3
Teléfono 971 498 910 – Fax 971 200 416

31008 Pamplona
Pintor Asenjo, 10-12 (trasera)
Teléfono 948 199 066 – Fax 948 197 107

08201 Sabadell
Plaza E. Granados, 1-3
Teléfono 937 457 999 – Fax 937 457 997

37002 Salamanca
Doctrinos, 8 - 1º
Teléfono 923 281 351 – Fax 923 281 408

38003 Santa Cruz de Tenerife
Carmen de Monteverde, 20
Teléfono 922 151 301 – Fax 922 532 470

41011 Sevilla I
Pedro Pérez Fernández, 12
Teléfono 954 991 569 – Fax 954 273 570

41004 Sevilla II
Fernando Villalón, 3 (trasera)
Alfonso de Cossío, 12. Edif. Prado
Teléfono 954 989 845 – Fax 954 989 824

46003 Valencia
Cronista Carreres, 9 / Pº Ciudadela, 11
Teléfono 963 531 887 – Fax 963 534 469

47004 Valladolid
Ferrocarril, 13
Teléfono 983 218 208 – Fax 983 218 646

36201 Vigo
Concepción Arenal, 3 - 1º
Teléfono 986 443 217 – Fax 986 446 356

50008 Zaragoza
Comandante Santa Pau, 8
Teléfono 976 468 753 – Fax 976 468 755

SERVICIO TÉCNICO PROPIO

13003 Ciudad Real
Pedrera Baja, 7
Teléfono 926 273 260 – Fax 926 229 507

28043 Madrid
Plaza Ciudad de Salta, 4 - Posterior
Teléfono 915 104 380 – Fax 900 506 269

46010 Valencia
Marqués de Zenete, 26
Teléfono 963 107 690 – Fax 963 107 155

SERVICIOS TÉCNICOS ASOCIADOS

02003 Albacete
TELVIELEC, S.L.
Antonio Machado, 49
Teléfono 967 220 608 – Fax 967 221 140

Elche (Alicante)
REPARACIÓN PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS
Conrado del Campo, 8 **(03204)**
Teléfono 965 425 112
Doctor Jiménez Díaz, 12 **(03202)**
Teléfono 965 455 832 – Fax 965 425 112

07703 Menorca (Mahón)
INSAT, C.B.
Pintor Calbó, 30
Teléfono 971 365 318 – Fax 971 365 318

20002 San Sebastián
GROSTON, S.L.
Usandizaga, 29
Teléfono 943 272 736 – Fax 943 277 606

39008 Santander
TELEC, S.C.
Juego de Pelota, 1 - bajo
Teléfono 942 371 757 – Fax 942 371 757

15705 Santiago de Compostela
VÍCTOR SERVICIO TÉCNICO, S.L.
Entrerríos, 35
Teléfono 981 584 392 – Fax 981 572 543

45004 Toledo
REPARACIÓN ELECTRODOMÉSTICOS VALENTÍN
Panamá, 16
Teléfono 925 254 580 – Fax 925 254 580

Sede Social. Avda. Llano Castellano, 13. 28034 Madrid. Teléfono 917 283 600 – Fax 917 283 638
www.thermomix.es www.varoma.es www.vorwerk.es

2 años de garantía

VORWERK ESPAÑA M.S.L., S.C., garantiza el funcionamiento de este producto, durante dos años, siempre que se sigan estrictamente las indicaciones del manual de uso y las instrucciones que se dan en las publicaciones y recetas editadas de forma exclusiva por Vorwerk. Leer el contrato de compra.


Miembro de la Asociación de Empresas de Venta Directa.


VORWERK
19:45
Varoma
Turbo
Thermomix